FastFerment™ GEBRUIKSAANSWIJZING NL

Gefeliciteerd! U opende net uw eigen FastFerment. Voortaan maakt u thuis vlot bier of wijn van uitstekende kwaliteit. Bedankt dat we u daarbij mogen helpen. We stellen alles in het werk om ervoor te zorgen dat u veel plezier beleeft aan het thuis brouwen van bier of maken van wijn.

Dit pakket omvat:

- 27 onderdelen voor een volledige installatie
- Een installatiebrochure van 4 pagina's met tips & advies

BELANGRIJK! LEES eerst alle instructies voordat u de FastFerment installeert of gebruikt.

Onderdelenlijst

1) Body conische gistingsvat - 1
2) Opvangbal - 1
3) Wandbeugels links & rechts - 2
4) 1" koppelkraan - 1
5) 6" schroefdeksel - 1
6) 3-delig waterslot - 1
7) Doorvoerrubber - 1
8) Slangkoppeling - 1
9) Rol dichtingstape - 1
10) Slang - 1
11) Bevestigingsbouten vat - 2
12) 6" pakkingring - 1 (opgelet: zit in het 6" schroefdeksel)
13) Bouten en moeren voor wandbevestiging - 4 van elk
14) Slangklem - 1
15) Koppelingen koppelkraan voor opvangbol - 4 (2 delen zitten vast op de kraan)

Geïmporteerd door Brouwland
Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

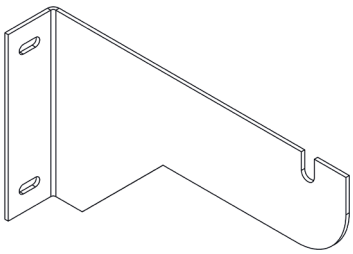
Gefabriceerd door
Full Throttle Parts Inc.
Unit 105 - 264 Queens Quay West,
Toronto, Ontario, Canada M5J 1B5
www.FastFerment.com

Art.nr. 017.720.4

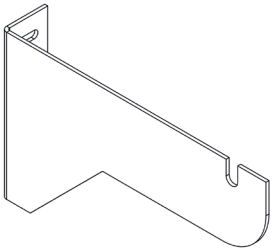
NL Instructies voor Wandbevestiging

Richt de lip van de wandbeugels (waarin zich de schroefgaten bevinden) naar BUITEN.

Bevestig de wandbeugels als volgt:



LINKERZIJDE (met gezicht naar de FastFerment)



RECHTERZIJDE (met gezicht naar de FastFerment)

Stap 1: Zoek twee muurbalken waarop u de FastFerment kunt bevestigen. Muurbalken staan doorgaans 40,64 cm uit elkaar – de ideale afstand voor de wandbevestiging. U hebt voor elke wandbeugel een muurbalk nodig.

Stap 2: Voor thuisbrouwers die bottelen: teken op elke muurbalk een hoogte van 101,6 cm af. Werkt u met vaten, teken dan de hoogte af op 132,08 cm. Zorg ervoor dat u op elke muurbalk exact dezelfde hoogte aftekent, zodat de installatie waterpas staat.

Stap 3: Plaats de bovenkant van de wandbeugel op de afgetekende lijn op de muurbalk. Maak een markering in de vier boutgaten van de wandbeugel waarin u de verankeringsbouten zult schroeven. Boor gaten en bevestig beide wandbeugels.

Stap 4: Draai met de hand de twee bouten in de zijkant van de FastFerment. Draai de bouten niet te strak aan!

BELANGRIJK: Als u de bouten te vast aandraait, breken de boutgaten af en kunt u het vat niet meer aan de muur bevestigen.

Stap 5: Plaats de FastFerment op het muurbevestigingssysteem en zorg ervoor dat de twee bouten aan de zijkant van het vat perfect in de uitsnijdingen van de wandbeugels passen.

Belangrijke tips & advies voor een geslaagd gebruik

1. Maak voor elk gebruik de installatie grondig schoon met een zachte spons of doek. Reinig de FastFerment nooit met harde voorwerpen als een borstel of schraper. Zo vermijdt u krassen binnenin de installatie en loopt alles vlot door.
2. Wij raden aan de installatie om de zes maanden volledig uit elkaar te halen en grondig schoon te maken. Zo gaat uw installatie lang mee en blijft de kwaliteit van uw bier en wijn gegarandeerd. Wees bij het demonteren en monteren van de installatie extra voorzichtig met de plastic schroefdraad.
3. Plaats de FastFerment niet in direct zonlicht.
4. Vermijd een lange bewaring in het gistingsvat tenzij de ruimte bovenaan gevuld is met CO_2 in plaats van zuurstof.

NL

FastFerment Montage Instructies

Stap 1: **Maak het conische gistingsvat en onderdelen binnenin schoon**
Het is erg belangrijk dat u uw nieuwe FastFerment voor gebruik schoonmaakt met de aanbevolen schoonmaakproducten van Five Star. Gebruik een zachte spons of doek. De FastFerment wordt voor verzending niet gespoeld of schoongemaakt. Reinig en steriliseer, en laat indien mogelijk alle onderdelen weken voor u de installatie monteert.

Stap 2: **Schroefdraad afdichten**
Wikkel de meegeleverde dichtingstape met de draadrichting mee over de schroefdraad van volgende onderdelen:

1. De schroefdraad onderaan het conische vergistingsvat
2. De schroefdraad op de opvangbal
3. De schroefdraad op de slangkoppeling
4. Thermowell

BELANGRIJK: Als u de tape in de andere richting aanbrengt, kan de installatie gaan lekken.

THERMOWELL INSTALLATIE
De Thermowell wordt niet vastgeschroefd in de FastFerment. Wikkel eerst de meegeleverde teflon-tape met de draadrichting mee over de schroefdraad van de Thermowell. Let er goed op om de plastic vrouwelijke draad niet te beschadigen wanneer u de Thermowell installeert en verwijdert tijdens een schoonmaak. Vergeet geen teflontape aan te brengen op de draad voor u de Thermowell terugplaatst. Draai de koperen Thermowell niet te vast aan om de plastic schroefdraad niet te beschadigen.

Stap 3: Draai zonder de pakkingring erin het 6” schroefdeksel een tiental keer open en toe om de schroefdraad minder stroef te maken. Pas daarna kunt u het 6” schroefdeksel vlot vast- en losschroeven op de FastFerment.

Stap 4: Zet het vaste uiteinde van de koppelkraan op het conische gistingsvat.

Stap 5: Verbind een van de koppelingen van de koppelkraan met de opvangbal.

Stap 6: Verbind de andere koppeling van de koppelkraan met de slangkoppeling.

Stap 7: Koppel de slang aan de slangkoppeling.

Stap 8: Koppel de opvangbal aan de koppelkraan en draai de kraan open.

Stap 9: Steek het doorvoerrubber in de opening bovenaan het 6” schroefdeksel.

Stap 10: Steek het waterslot in het doorvoerrubber.

Stap 11: Plaats de gemonteerde FastFerment op de wandbeugels met de zijbouten in de uitsnijding van elke wandbeugel.

Stap 12: Vul de FastFerment en schroef het 6” schroefdeksel met de pakkingring vast.

Stap 13: U bent klaar om te gaan brouwen. Veel plezier!

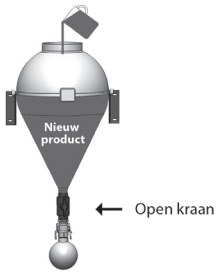
Stap 14: Bekijk ook zeker de accessoires voor de FastFerment, zoals de steun, draagriem, thermometer en extra opvangbal, op www.FastFerment.com. Binnenkort nog meer accessoires beschikbaar!

5. Draai de bouten aan de zijkant van het vat zeker niet te strak aan en zorg dat u het gistingsvat niet te zwaar vult. Volgens testen kunnen de zijbouten tot 45 kg dragen. Bij een hoger gewicht kunnen de metalen boutgaten van de conische wanden scheuren, waarna u de FastFerment niet meer aan de wand kunt bevestigen en een correcte werking misschien niet langer gegarandeerd is.
6. Blijf uit de buurt van de installatie met bijvoorbeeld open vuur of een heteluchtpistool. Daardoor kan het plastic gaan smelten.
7. De thermowell schoonmaken. U kunt de thermowell uit de installatie verwijderen. De thermowell is vastgeschroefd in de plastic wand van de FastFerment. Let er goed op om de plastic vrouwelijke draad niet te beschadigen wanneer u de thermowell tijdens een schoonmaak verwijdert. Wij raden u aan de installatie om de zes maanden schoon te maken. Vergeet geen dichtingstape aan te brengen op de draad voor u de thermowell terugplaatst. Draai de koperen thermowell niet te vast aan om de plastic schroefdraad niet te beschadigen.

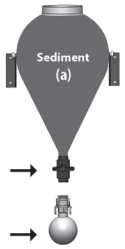
NL

FastFerment proces

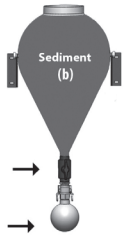
Stap 1:
Giet product in de FastFerment. Wanneer het product gist, zal sediment naar beneden zakken in de opvangbol.



Stap 2:
(a) Wanneer de primaire gisting voltooid is: sluit de kraan en schroef de opvangbol los om hem leeg te maken. Maak schoon en steriliseer ter voorbereiding van de secundaire gisting.



(b) Vervang de opvangbol en open de kraan om verder te gaan met de secundaire gisting



Stap 3:
Wanneer de secundaire gisting voltooid is: verwijder de opvangbol en maak hem schoon voor nieuw gebruik. Het product kan nu worden gefilterd en gebotteld.

Stap 4:
Verbind de vrouwelijke koppeling met de slangkoppeling en leiding voor het bottelen of filteren van product.

OPGELET Vergeet de kraan niet te sluiten voor u de opvangbol verwijdert!

Open de kraan en filter het product

Hebt u vragen, aarzel dan niet om contact met ons op te nemen:
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

BEPERKING VAN AANSPRAKELIJKHEID
IN GEEN GEVAL KAN Full Throttle Parts Inc. of Axle Plastic Inc. OP GROND VAN EEN OVEREENKOMST, ONRECHTMATIGE DAAD OF ANDERSZINS AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR GEBEURLIJKE, UITZONDERLIJKE OF ONRECHTSTREEKSE SCHADE, GEVOLGSCHADE OF PUNITIEVE SCHADE, MET INBEGRIP VAN MAAR NIET BEPERKT TOT SCHADE DOOR VERLIES VAN GEBRUIK, TIJDVERLIES, ONGEMAK, COMMERCIEEL VERLIES, WINSTDERVING, VERLIES VAN BESPARINGEN OF INKOMSTENDERVING ONVERMINDERD ZOALS DOOR DE WET KAN WORDEN VERWORPEN VOOR HET GEBRUIK van FastFerment of enig accessoire of onderdeel van FastFerment.

FastFerment™ MODE D'EMPLOI FR

Félicitations ! Vous venez juste d'ouvrir votre propre FastFerment. Vous pouvez désormais produire, au prix d'un minimum d'efforts, votre meilleure bière ou vin dans le confort de votre foyer. Nous sommes ravis de vous aider et ferons tout notre possible pour rendre unique votre expérience de brassage et de production de vin à domicile.

Cet emballage contient :
- 27 pièces au total pour l'assemblage complet de l'unité
- Brochure d'installation de 4 pages avec des trucs et conseils

IMPORTANT : LISEZ toutes les instructions avant d'assembler ou d'utiliser votre FastFerment.

Liste des pièces

1) Cuve de fermentation conique body - 1
2) Ballon de collecte - 1
3) Fixations murales gauche et droite - 2
4) Soupape de raccord 1" - 1
5) Bouchon à vis de 6" - 1
6) Barboteur trois-pièces - 1
7) Œillet en caoutchouc - 1
8) Raccord cannelé - 1
9) Rouleau de ruban adhésif - 1
10) Tuyau - 1
11) Boulons de fixation de la cuve - 2
12) Joint d'étanchéité de 6" Gasket - 1
    (attention : celui-ci se trouve dans le bouchon à vis de 6")
13) Écrous et rondelles pour fixation murale - 4 de chaque
14) Collier de serrage pour tuyau - 1
15) Raccords de soupape pour ballon de collecte - 4
    (2 pièces sont attachées à la soupape)

Importé par Brouwland
Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

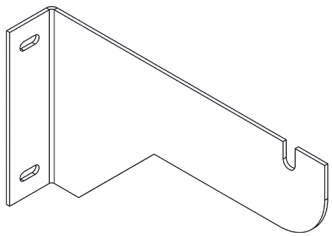
Fabriqué par Full Throttle Parts Inc.
Unit 105 - 264 Queens Quay West,
Toronto, Ontario, Canada M5J 1B5
www.FastFerment.com

Nr.art. 017.720.4

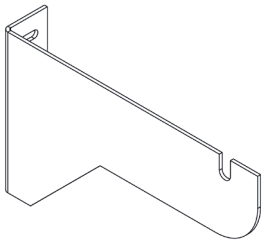
FR Instructions pour Fixation Murale

Les rebords des équerres (où se trouvent les trous pour les vis) doivent être placés vers l'EXTÉRIEUR.

Fixez vos équerres comme illustré ci-dessous :



CÔTÉ GAUCHE (face au FastFerment)



CÔTÉ DROIT (face au FastFerment)

Étape 1 : Déterminez l'endroit où vous allez fixer le FastFerment en choisissant 2 poteaux de cloison adjacents. Généralement, les poteaux de cloison sont écartés de 40,64 cm, une distance idéale pour le système de fixation. Vous aurez besoin d'un poteau pour chaque équerre.

Étape 2 : Pour les brasseurs amateurs qui embouteillent leur production, marquez un point sur chaque poteau à 101,6 cm de hauteur. Si vous mettez votre production en fût, marquez un point à 132,08 cm de hauteur. Veillez à ce que les marques se trouvent exactement à la même hauteur afin que l'unité reste à niveau lors de la fixation.

Étape 3 : Alignez le dessus de chaque équerre avec la ligne faite sur le poteau. Faites des marques dans les 4 trous de boulon dans la fixation murale pour indiquer l'endroit où vous allez visser les boulons d'ancrage. Percez des trous de guidage et fixez les deux équerres.

Étape 4 : Serrez à la main les 2 boulons sur le côté du FastFerment jusqu'à ce qu'ils soient serrés. Ne les serrez pas trop fort.

REMARQUE IMPORTANTE : si vous serrez trop les boulons dans les inserts, vous risquez de faire ressortir les inserts et d'empêcher la fixation murale.

Étape 5 : Placez le FastFerment sur le système de fixation murale et veillez à ce que les 2 boulons reposent totalement dans les découpes de la fixation murale.

Bonnes pratiques - remarques importantes

1. Veillez toujours à nettoyer minutieusement l'unité avant de l'utiliser au moyen d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez jamais d'objet dur comme une brosse ou un grattoir pour nettoyer l'unité. Il est important de ne pas griffer l'intérieur du FastFerment afin de garantir que le liquide puisse s'écouler correctement.
2. Il est conseillé de démonter complètement l'unité tous les 6 mois afin de la nettoyer minutieusement et de garantir la longévité des pièces et la qualité de votre bière ou vin. Il convient de veiller à ce que les filetages en plastique ne soient pas endommagés lors du démontage ou du réassemblage de l'unité.
3. Installez le FastFerment à l'abri du soleil.
4. Il vaut mieux éviter un vieillissement à long terme dans l'unité sauf si l'espace vide est rempli de CO_2 et non d'oxygène.

FR

Instructions d'Utilisation du FastFerment

Étape 1 : **Nettoyez l'intérieur du cône et les pièces**
Il est très important de nettoyer minutieusement votre nouveau FastFerment avant la première utilisation à l'aide des produits de nettoyage Five Star recommandés et d'une éponge ou d'un chiffon doux Le FastFerment n'est pas rincé ou nettoyé avant l'expédition. Nettoyez et désinfectez, en faisant tremper si possible, toutes les pièces avant d'assembler l'unité.

Étape 2 : **Étanchéification des filetages**
Munissez-vous du ruban adhésif fourni et recouvrez les éléments suivants dans le sens de rotation des filetages :

1. filetages au bas du fermenteur conique
2. filetages sur le ballon de collecte
3. filetages sur le raccord cannelé
4. Thermowell

REMARQUE IMPORTANTE : si vous apposez le ruban à l'envers, l'unité pourrait avoir des fuites.

INSTALLATION DU THERMOWELL : Veuillez noter que le Thermowell n'est pas vissé au FastFerment. Vous devez d'abord recouvrir les filetages sur le Thermowell dans le sens de rotation de ces derniers, à l'aide du ruban adhésif en téflon fourni.Il convient de veiller tout particulièrement à ce que les filetages intérieurs ne soient pas endommagés lors du retrait du Thermowell pour nettoyage. Veillez à utiliser le ruban adhésif en téflon sur les filetages du Thermowell lorsque vous l'installez à nouveau. Ne serrez pas trop fort afin que le Thermowell en laiton n'endommage pas les filetages en plastique.

Étape 3 : Après avoir enlevé le joint d'étanchéité, vissez le bouchon à vis de 15,24 cm à 10 reprises afin de traverser les filetages. (Pour que le couvercle du bouchon à vis de 15,24 cm se visse facilement sur le FastFerment, les filetages doivent être transpercés).

Étape 4 : Attachez l'extrémité solide de la soupape de raccord au fermenteur conique.

Étape 5 : Attachez l'un des raccords de soupape au ballon de collecte.

Étape 6 : Attachez l'autre raccord de soupape au raccord cannelé.

Étape 7 : Attachez le tuyau au raccord cannelé.

Étape 8 : Attachez le ballon de collecte à la soupape de raccord et ouvrez la soupape.

Étape 9 : Insérez la bague dans le trou au sommet du bouchon à vis de 15,24 cm.

Étape 10 : Insérez le barboteur dans la bague.

Étape 11 : Placez le FastFerment assemblé dans la fixation murale à l'aide des boulons et des rainures sur chaque fixation murale.

Étape 12 : remplissez le FastFerment et vissez le bouchon à vis de 15,24 cm avec le joint d'étanchéité.

Étape 13 : Commencez votre production. Bon amusement !

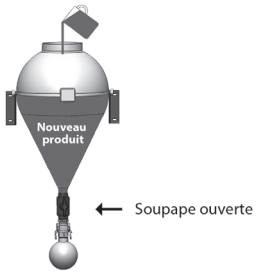
Étape 14 : Découvrez les autres accessoires FastFerment, y compris le pied, la sangle de portage, le thermomètre et le ballon de collecte supplémentaire sur le site www.FastFerment.com. Plus d'accessoires à venir !

5. N'exercez pas une pression excessive ou ne forcez pas les boulons de fixation sur les côtés de l'unité. Ils sont testés pour supporter jusqu'à 45 kg. Un poids excessif peut arracher les inserts métalliques du mur, rendant inutilisable la fixation murale et endommageant le FastFerment dans son ensemble.
6. N'exposez pas le système à une source de chaleur directe telle qu'une flamme ou un pistolet thermique. Elle risquerait de faire fondre le plastique.
7. Nettoyage du puits thermométrique. Le puits thermométrique peut être retiré de l'unité. Il est inséré dans la paroi en plastique du FastFerment. Il convient de veiller tout particulièrement à ce que les filetages intérieurs ne soient pas endommagés lorsque le puits thermométrique est enlevé pour nettoyage, ce qu'il est recommandé de faire tous les 6 mois. Veillez à utiliser le ruban de téflon sur les filetages du puits thermométrique lorsque vous le replacez dans l'unité. Ne serrez pas trop fort afin que le puits thermométrique en laiton n'endommage pas les filetages en plastique.

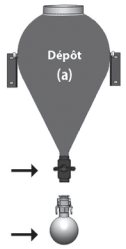
FR

Processus FastFerment

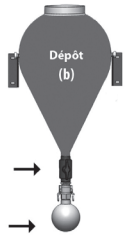
Étappe 1 :
Versez le produit dans le FastFerment. Au fil de la fermentation du produit, les dépôts vont s'écouler et se déverser dans le ballon de collecte.



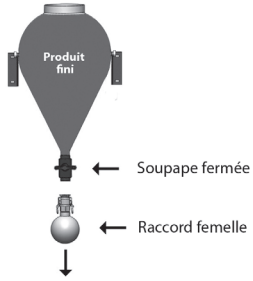
Étappe 2 :
(a) Lorsque la fermentation primaire est terminée, fermez la soupape et détachez le ballon de collecte afin de le vider. Nettoyez et stérilisez le ballon en vue de la fermentation secondaire.



(b) Replacez le ballon de collecte et ouvrez la soupape pour poursuivre la fermentation secondaire.

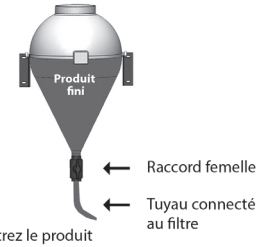

Dépôt (b)
Ouvrez la soupape pour la fermentation secondaire
Replacez le ballon de collecte et poursuivez la fermentation

Étappe 3 :
Lorsque la fermentation secondaire est terminée, enlevez le ballon de collecte et désinfectez-le pour un usage ultérieur. Le produit est maintenant prêt à être filtré et embouteillé.



Étappe 4 :
Attachez le raccord femelle à l'adaptateur de tuyau et au tube pour l'embouteillage ou le filtrage du produit.

ATTENTION : veillez toujours à ce que la soupape soit en position fermée avant d'enlever le ballon de collecte.



Si vous avez besoin d'aide, n'hésitez pas à nous contacter :
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ
Full Throttle Parts Inc. ou Axle Plastic Inc. NE PEUT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE, QUE CE SOIT DE MANIÈRE CONTRACTUELLE, DÉLICTUELLE OU AUTRE, DE TOUT DOMMAGE IMMATÉRIEL, SPÉCIAL, INDIRECT, CONSÉCUTIF OU PUNITIF, INCLUANT SANS S'Y LIMITER LA PRIVATION DE JOUISSANCE, LA PERTE DE TEMPS, LE DÉSAGRÉMENT, LA PERTE COMMERCIALE OU LA PERTE DE BÉNÉFICES, D'ÉPARGNE OU DE REVENUS, SOUS RÉSERVE DES DISPOSITIONS APPLICABLES À L'UTILISATION DE FastFerment ou de tout autre accessoire ou pièce associée à FastFerment.

FastFerment™ USER MANUAL EN

Congratulations! You just opened your very own FastFerment. Now you will be able to make the best beer or wine in the comfort of your home with the least amount of effort. Thank you for allowing us to help - we want to do everything possible to make your homebrewing & winemaking an awesome experience.

Enclosed in this package:

- 27 total pieces for the unit for complete assembly
- 4-page setup brochure with tips & advise

IMPORTANT! READ all instructions before setting up or using your FastFerment.

Parts List

1) Conical Fermenter Body - 1
2) Collection Ball - 1
3) Left and Right Wall Mounts - 2
4) 1” Union Valve - 1
5) 6” Screw Top - 1
6) 3 Piece Airlock - 1
7) Rubber Grommet - 1
8) Hose Barb - 1
9) Roll of Teak Tape - 1
10) Hose - 1
11) Vessel Mounting Bolts - 2
12) 6” Gasket - 1 (note this will be inside the 6” Screw Top)
13) Wall Mount Bolts & Washers - 4 each
14) Hose Clamp - 1
15) Union Valve Fittings for Collection Ball - 4 (2 pieces will be attached to the valve)

Imported by Brouwland
Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

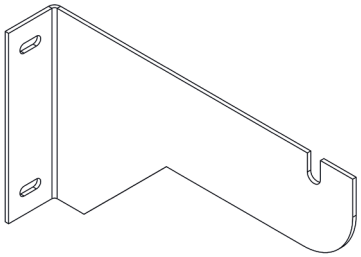
Manufactured by Full Throttle Parts Inc.
Unit 105 - 264 Queens Quay West,
Toronto, Ontario, Canada M5J 1B5
www.FastFerment.com

Art.no. 017.720.4

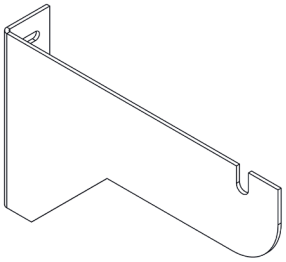
EN Wall Mounting Instructions

The lip of the brackets (where the holes for the screws are) go to the OUTSIDE.

Mount your brackets like this:



LEFT SIDE (when looking at FastFerment)



RIGHT SIDE (when looking at FastFerment)

Step 1: Determine the area where you will mount the FastFerment by locating 2 adjacent wall studs. Wall studs are typically 16" (40,64 cm) apart, which is ideal for the mounting system. You will need a stud for each bracket.

Step 2: For homebrewers who are bottling - mark a spot on each stud at 40" (101,6 cm) in height. If you are kegging, mark spots at 52" (132,08 cm) in height. Ensure the marks are exactly the same height to keep the unit level when mounting.

Step 3: Line the top of each bracket up with the line drawn on the stud. Make marks in the 4 bolt holes in the wall mount for where you will screw in the anchor bolts. Start pilot holes and mount both brackets.

Step 4: Hand tighten 2 bolts into the side of the FastFerment until they are snug. Do not overtighten.

IMPORTANT NOTE: Screwing the bolts too tight into the inserts will pop the insert out and ruin the wall mounting capabilities.

Step 5: Place FastFerment onto the wall mounting system and ensure the 2 bolts fully rest inside the cut outs on the Wall Mount.

Best Practices – Important Notices

1. Always make sure to clean the unit thoroughly before use with a soft sponge or cloth. Never use anything hard like as a brush or scraper to clean the unit. It is important to avoid scratching the inside of the FastFerment to ensure everything can funnel through properly.
2. It is advised to completely disassemble the unit and clean it thoroughly every 6 months. This will help ensure the longevity of the parts and the quality of your beer & wine. Extra care and attention must be taken to ensure the plastic threads are not damaged when taking apart or putting the unit back together.
3. Mount FastFerment out of direct sunlight
4. It's best to avoid long-term aging in the unit unless head space is filled with CO_2, not Oxygen

FastFerment Setup Instructions

EN

Step 1: **Clean Inside of Conical and Parts**
It's very important to thoroughly clean your new FastFerment before use with the recommended Five Star Cleaning Supplies and a soft sponge or cloth. FastFerments have not been rinsed or cleaned prior to shipping. Clean and sanitize, soak if possible, all parts before putting the unit together.

Step 2: **Tape Threads**
Take the supplied Teak Tape and wrap the following in the direction the threads rotate:
1. Threads at the bottom of the Conical Fermenter
2. Threads on the Collection Ball
3. Threads on the Hose Barb
4. Thermowell

IMPORTANT NOTE: If you put the teak tape on backwards the unit could leak.

THERMOWELL INSTALLATION
Please note that the Thermowell is not screwed into the FastFerment. You must first wrap the threads on the Thermowell in the direction that the threads rotate with the supplied Teflon Tape. Extra care and attention must be taken to ensure the plastic female threads are not damaged when installing and taking out the Thermowell for cleaning. Make sure to use Teflon Tape on the threads of the Thermowell when re-installing it. Do not over tighten, as the Brass Thermowell will damage the plastic threads.

Step 3: Screw the 6" Screw Top on and off 10 times to break threads in without the gasket in the screw top. (To have the 6" screw top lid easily screw onto the FastFerment, the threads need to be broken in).

Step 4: Attach the solid end of the Union Valve to the Conical Fermenter.

Step 5: Attach one of the Union Valve Fittings to the Collection Ball.

Step 6: Attach the other Union Valve Fitting to the Hose Barb.

Step 7: Attach the Hose to the Hose Barb.

Step 8: Attach the Collection Ball to the Union Valve and open the valve.

Step 9: Insert Grommet into the hole on the top of the 6" Screw Top.

Step 10: Insert the Airlock into the Grommet.

Step 11: Place the completed FastFerment into Wall Mount using the bolts and grooves on each wall mount.

Step 12: Fill FastFerment and screw on 6" Screw Top with Gasket.

Step 13: Begin your first batch and have fun!

Step 14: Check out the extra FastFerment accessories including the stand, carrying strap, thermometer and extra collection ball at www.FastFerment.com.
More accessories coming soon!

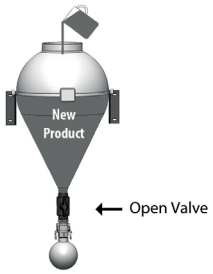
5. Do not put excessive pressure or force on the mounting bolts on the side of the unit. They are tested and rated to hold up to 100lbs (45 kg). Excess weight can rip the metal inserts out of the conical walls making it unable to use the Wall Mount and could damage the integrity of the FastFerment as a whole.
6. Do not apply direct heat such as a flame or heat gun to the system. It will melt the plastic.
7. Thermowell Cleaning. The Thermowell is removable from the unit. The Thermowell is threaded into the plastic wall of the FastFerment. Extra care and attention must be taken to ensure the plastic female threads are not damaged when taking the Thermowell out for cleaning, which is suggested every 6 months. Make sure to use Teflon Teak Tap on the threads of the Thermowell when putting back in. Do not over tighten, as the Brass Thermowell will damage the plastic threads.

EN

FastFerment process

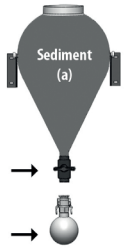
Step 1:

Pour product into the FastFerment. As product ferments, sediment will funnel down and settle into the collection ball.

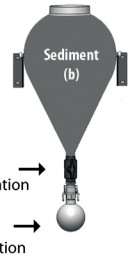


Step 2:

(a) When primary fermentation is complete, close valve and detach the collection ball to empty. Clean and sterilize in preparation for secondary fermentation.

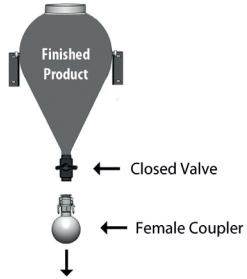


(b) Replace collection ball and open valve to continue with secondary fermentation



Step 3:

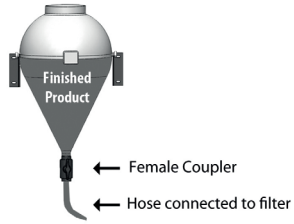
When secondary fermentation is complete, remove collection ball and sanitize for future use. Product is now ready to be filtered and bottled.



Step 4:

Attach female coupler with hose adaptor and tubing for bottling or filtering of product.

CAUTION Always make sure valve is in the closed position before removing the collection ball



Open valve and filter product through

If we can do anything to help, please let us know:
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

LIMITATION OF LIABILITY
IN NO EVENT WILL Full Throttle Parts Inc. or Axle Plastic Inc. BE LIABLE, WHETHER IN CONTRACT, TORT, OR OTHERWISE, FOR ANY INCIDENTAL, SPECIAL, INDIRECT, CONSEQUENTIAL OR PUNITIVE DAMAGES, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, DAMAGES FOR ANY LOSS OF USE, LOSS OF TIME, INCONVENIENCE, COMMERCIAL LOSS, OR LOST PROFITS, SAVINGS, OR REVENUES TO THE FULL EXTENT SUCH MAY BE DISCLAIMED BY LAW FOR USE OF FastFerment or any accessories or parts associated with FastFerment.

FastFerment™ GEBRAUCHSANWEISUNG DE

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben soeben die Verpackung des FastFerments geöffnet. Ab heute können Sie das beste Bier oder den besten Wein selber herstellen, und das ganz bequem und leicht zu Hause. Vielen Dank, dass wir Sie dabei unterstützen dürfen. Wir werden unser Möglichstes tun, damit Bierbrauen und Weinherstellung zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Diese Verpackung enthält:

- 27 Komponenten zur vollständigen Montage des Geräts
- Installationsbroschüre (4 Seiten) mit Tipps und Ratschläge

WICHTIG: LESEN Sie bitte vor der Installation oder Inbetriebnahme Ihres FastFerment die Anleitung gründlich durch

Teileliste

1) Konischer Gärungsbehälter - 1
2) Auffangkugel - 1
3) Wandhalterungen links und rechts - 2
4) 1” Anschlussventil - 1
5) 6” Schraubverschluss - 1
6) 3teiliger Gärspund - 1
7) Gummipfropfen - 1
8) Schlauchanschlussstück - 1
9) Rolle Dichtband - 1
10) Schlauch - 1
11) Befestigungsschrauben für den Behälter - 2
12) 6” Dichtungsring - 1 (bitte beachten Sie, dass sich dieser bereits im 6” Schraubverschluss befindet)
13) Wandhalterungsschrauben & Unterlegscheiben - jeweils 4
14) Schlauchschelle - 1
15) Anschlussventilarmaturen für die Auffangkugel - 4 (davon werden 2 Stück am Ventil befestigt)

Importiert von Brouwland
Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

Hergestellt von Full Throttle Parts Inc.
Unit 105 - 264 Queens Quay West,
Toronto, Ontario, Canada M5J 1B5
www.FastFerment.com

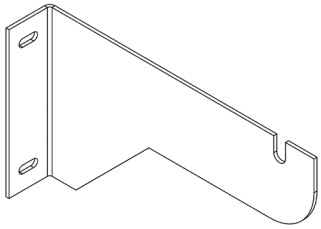
Art.nr. 017.720.4

DE

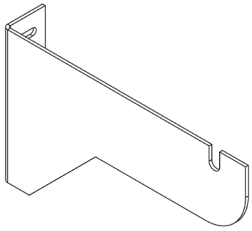
Anleitung für die Anbringung der Wandhalterung

Die Kante der Wandhalterungen (dort, wo sich die Löcher für die Schrauben befinden) muss nach AUSSEN weisen.

Montieren Sie bitte Ihre Wandhalterungen wie folgt:



LINKE SEITE (Blick in Richtung FastFerment)



RECHTE SEITE(Blick in Richtung FastFerment)

Schritt 1: Bestimmen Sie den Montagebereich für den FastFerment. Hierzu müssen Sie zwei Wandstreben nebeneinander anbringen. Wandstreben haben in der Regel einen Abstand von 40,64 cm (16 Zoll). Dies ist der ideale Abstand für dieses Befestigungssystem. Sie benötigen jeweils eine Strebe pro Wandhalterung.

Schritt 2: Für Heimbrauer, die Flaschen abfüllen – kennzeichnen Sie jede Strebe in einer Höhe von 101,6 cm (40”) mit einer Markierung. Wenn Sie Fässer abfüllen möchten, müssen Sie die Markierungen in einer Höhe von 132,08 cm (52”) anbringen. Stellen Sie sicher, dass sich die Markierungen auf exakt der gleichen Höhe befinden, damit das Gerät bei der Befestigung korrekt ausgerichtet ist.

Schritt 3: Richten Sie den oberen Rand der beiden Wandhalterungen mit den Markierungen auf den Streben aus. Markieren Sie die vier Schraubenlöcher in der Wandhalterung an der Stelle, wo Sie anschließend die Ankerschrauben eindrehen werden. Beginnen Sie mit den Vorbohrungen und montieren Sie beide Wandhalterungen.

Schritt 4: Ziehen Sie die beiden Schrauben an der Seite des FastFerment mit der Hand an, bis sie fest sitzen. Die Schrauben dürfen nicht zu fest angezogen werden.

IMPORTANT NOTE: Screwing the bolts too tight into the inserts will pop the insert out and ruin the wall mounting capabilities.

Schritt 5: Setzen Sie den FastFerment auf das Wandhalterungssystem und vergewissern Sie sich, dass die beiden Schrauben vollkommen in den Aussparungen der Wandhalterung bleiben.

Bewährte Verfahren – Wichtige Hinweise

1. Reinigen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme immer gründlich mit einem weichen Schwamm oder einem Tuch. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine harten Hilfsmittel, wie eine Bürste oder einen Schaber. Kratzer im Inneren des FastFerment sind unbedingt zu vermeiden, um einen ordnungsgemäßen Durchlauf zu gewährleisten.
2. Wir empfehlen, das Gerät alle sechs Monate auseinanderzunehmen und es gründlich zu reinigen. So kann die Lebensdauer der Teile und die Qualität Ihres Biers bzw. Weins sichergestellt werden. Bei der Lagerung oder dem erneuten Zusammenbau des Geräts muss sorgfältig darauf geachtet werden, dass die Plastikgewinde nicht beschädigt werden.
3. Schützen Sie den FastFerment bei der Montage vor direkter Sonneneinstrahlung.
4. Eine langfristige Alterung des Geräts sollte vermieden werden, sofern der Luftraum mit CO_2 angefüllt ist, nicht mit Sauerstoff.

DE

FastFerment – Anweisungen für die Inbetriebnahme

Schritt 1: **Reinigen Sie das Innere des Kegels und der Komponenten**
Es ist sehr wichtig, dass Sie Ihren neuen FastFerment vor Inbetriebnahme gründlich reinigen. Verwenden Sie hierzu die empfohlenen Five Star Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm bzw. ein weiches Tuch. FastFerments wurden vor dem Versand weder abgespült noch gereinigt. Reinigen und desinfizieren Sie alle Teile vor dem Zusammenbau des Geräts. Weichen Sie die Teile falls möglich vorher ein.

Schritt 2: **Dichten Sie die Gewinde mit Dichtungsband ab**
Nehmen Sie das mitgeliefert Dichtband und wickeln Sie es in Richtung der Gewindedrehung:

1. Gewinde unten am konischen Gärungsbehälters
2. Gewinde am Auffangkegel
3. Gewinde am Schlauchanschlussstück
4. Thermowell

WICHTIGER HINWEIS: Wenn Sie das Dichtungsband rückwärts einlegen, könnte das Gerät lecken.

THERMOWELL INSTALLIEREN: Bitte beachten Sie, dass der Thermowell nicht mit dem FastFerment verschraubt ist. Sie müssen zuerst die Gewinde des Thermowell in Drehrichtung mit dem mitgelieferten Teflon-Band umwickeln. Achten Sie bitte insbesondere darauf, dass die Plastikinnengewinde nicht beschädigt werden, bei der Installation oder wenn Sie den Thermowell reinigen. Stellen Sie sicher, dass die Gewinde wieder mit Teflon-Band umwickelt sind, wenn Sie den Thermowell erneut installieren. Ziehen Sie es nicht zu stark an, da der Thermowell aus Messing ansonsten die Plastikgewinde beschädigt.

Schritt 3: Schrauben Sie den 6-Zoll Schraubverschluss zehnmal ohne Dichtscheibe ein und aus, um die Gewinde vorzubereiten. (die Gewinde müssen vorbereitet werden, um den 6” Schraubverschlussdeckel einfach auf den FastFerment schrauben zu können).

Schritt 4: Verbinden Sie das feste Ende des Anschlussventils mit dem konischen Gärungsbehälter.

Schritt 5: Verbinden Sie eine der Anschlussventilarmaturen mit der Auffangkugel.

Schritt 6: Verbinden Sie die andere Anschlussventilarmatur mit dem Schlauchanschlussstück.

Schritt 7: Schließen Sie den Schlauch an das Schlauchanschlussstück an.

Schritt 8: Verbinden Sie die Auffangkugel mit dem Anschlussventil und öffnen Sie das Ventil.

Schritt 9: Setzen Sie den Pfropfen in das Loch an der Oberseite des 6-Zoll Schraubverschlusses ein.

Schritt 10: Setzen Sie die Gärspund in die Pfropfen ein.

Schritt 11: Setzen Sie den vollständig zusammengebauten FastFerment mithilfe der Schrauben und Nuten auf die Wandhalterung.

Schritt 12: Befüllen Sie den FastFerment und schrauben Sie den 6-Zoll Schraubverschluss mit dem Dichtring auf.

Schritt 13: Beginnen Sie jetzt mit Ihrer ersten Herstellung. Viel Spaß!

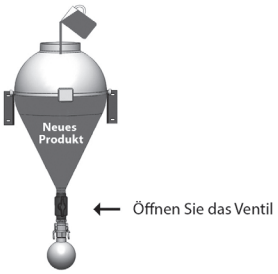
Schritt 14: Zubehör für den FastFerment, einschließlich Ständer, Tragegriff, Thermometer und Extra-Auffangkugel, finden Sie unter www.FastFerment.com.
Bald gibt es noch mehr Zubehör!

5. Üben Sie keinen übermäßigen Druck oder übermäßige Kräfte auf die Halterungsschrauben an der Geräteseite aus. Sie sind für Lasten von bis zu 45 kg (100 Pfund) ausgelegt und wurden dahingehend getestet. Ein übermäßige Belastung kann zu einem Ausreißen der Metalleinsätze aus den Kegelwänden führen. In diesem Fall kann die Wandhalterung nicht weiter genutzt werden und der FastFerment kann beschädigt werden.
6. Nutzen Sie keine direkte Hitze, wie Flammen oder Heißluftpistolen, zusammen mit dem System. Dadurch würden die Kunststoffteile schmelzen.
7. Reinigung der Tauchhülse Die Tauchhülse kann aus dem Gerät genommen werden. Die Tauchhülse ist in die Plastikwand des FastFerment geschraubt. Achten Sie bitte besonders darauf, dass die Plastik-innengewinde nicht beschädigt werden, wenn Sie die Tauchhülse zur Reinigung herausnehmen. Wir empfehlen eine Reinigung alle sechs Monate. Stellen Sie sicher, dass Sie auf den Gewinden der Tauch-hülse beim erneuten Einsatz Teflon-Dichtband anbringen. Ziehen Sie es nicht zu stark an, da die Messingauchhülse ansonsten die Plastikgewinde beschädigt.

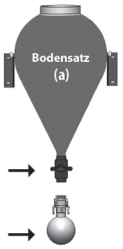
DE

FastFerment Prozess

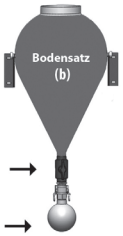
Schritt 1:
Gießen Sie das Produkt in den FastFerment. Bei der Gärung des Produkts wird der Bodensatz nach unten geleitet und setzt sich in der Auffangkugel ab.



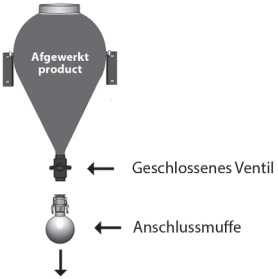
Schritt 2:
(a) Wenn die Hauptgärung abgeschlossen ist, schließen Sie das Ventil und entfernen Sie die Auffangkugel zur Entleerung. Reinigen und desinfizieren Sie die Kugel für die Nachgärung.



(b) Setzen Sie die Auffangkugel wieder ein und öffnen Sie das Ventil, um mit.

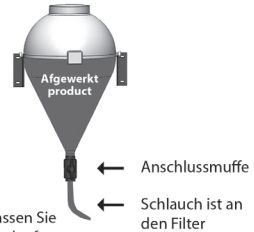

Bodensatz (b)
Öffnen Sie das Ventil für die Nachgärung
Setzen Sie die Auffangkugel wieder ein und machen Sie mit der Gärung weiter.

Schritt 3:
Wenn die Nachgärung abgeschlossen ist, entfernen Sie die Auffangkugel und desinfizieren sie diese für einen späteren Einsatz. Das Produkt kann jetzt gefiltert und abgefüllt werden.



Schritt 4:
Verbinden Sie zum Abfüllen oder Filtern des Produkts die Anschlussmuffe mit dem Schlauchadapter und der Schlauchleitung.

ACHTUNG Vergewissern Sie sich bitte vorm Abnehmen der Auffangkugel immer, dass das Ventil geschlossen ist.



Öffnen Sie das Ventil und lassen Sie das Produkt durch den Filter laufen.

Wenn Sie Hilfe benötigen, können Sie sich jederzeit gerne an uns wenden:
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG
UNTER KEINEN UMSTÄNDEN HAFTET Full Throttle Parts Inc. oder Axle Plastic Inc., GANZ GLEICH OB DURCH VERTRAGSVERLETZUNG ODER UNERLAUBTE HANDLUNG O. Ä., FÜR ETWAIGE ZUFÄLLIGE, BESONDERE, INDIREKTE ODER FOLGESCHÄDEN BZW. SCHADENSERSATZ, EINSCHLIESSLICH ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF NUTZUNGSAUSFALL, ZEITVERLUST, UNANNEHMLICHKEITEN, WIRTSCHAFTLICHE VERLUSTE ODER ENTGANGENE GEWINNE, VERLUST VON SPARGUTHABEN ODER EINKÜNFTEN UND IM VOLLSTEN GESETZLICH ZULÄSSIGEN UMFANG, FÜR DIE NUTZUNG VON FastFerment oder Zubehörteilen oder mit FastFerment verbundenen Teilen.

FastFerment™

ISTRUZIONI IT

Complimenti! Avete appena aperto il vostro FastFerment. Ora potrete produrre birra o vino della miglior qualità comodamente a casa vostra con il minimo sforzo. Vi ringraziamo e saremo lieti di potervi aiutare. Faremo tutto il possibile perché fare il vino o la birra in casa sia per voi un'esperienza fantastica.

Questa confezione contiene:

- un totale di 27 pezzi per il montaggio completo dell'unità;
- una brochure di 4 pagine con le indicazioni per la preparazione e suggerimenti e consigli

IMPORTANTE: LEGGETE tutte le istruzioni prima di montare o utilizzare FastFerment

Elenco dei componenti

1) Corpo fermentatore conico - 1
2) Sfera di raccolta - 1
3) Supporti per il montaggio a parete destro e sinistro - 2
4) Valvola di collegamento da 1'' - 1
5) tappo a vite da 6" - 1
6) gorgogliatore a 3 pezzi - 1
7) anello di tenuta in gomma - 1
8) attacco portagomma - 1
9) rotolo di nastro sigillante - 1
10) tubo flessibile - 1
11) bulloni di montaggio del contenitore - 2
12) guarnizione da 6" - 1
    (N.B.: è inserita nel tappo a vite da 6")
13) bulloni e rondelle per ciascun supporto per il montaggio a parete - 4 ognuno
14) fascetta stringitubo - 1
15) raccordi delle valvole di collegamento per la sfera di raccolta - 4 (2 pezzi fissati alla valvola)

Importato da Brouwland
Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

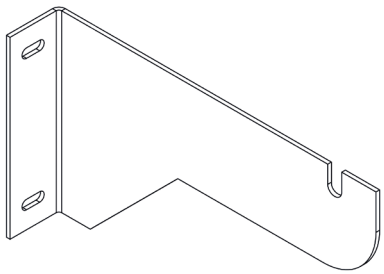
Prodotto da Full Throttle Parts Inc.
Unit 105 - 264 Queens Quay West,
Toronto, Ontario, Canada M5J 1B5
www.FastFerment.com

Art.nr. 017.720.4

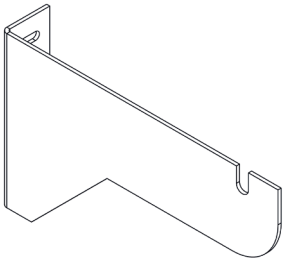
IT Istruzioni per il Montaggio a Parete

I bordi delle staffe (dove si trovano i fori per le viti) devono essere rivolti verso l'ESTERNO.

Montate le vostre staffe in questo modo:



LATO SINISTRO (guardando FastFerment)



LATO DESTRO (guardando FastFerment)

1. Definite l'area dove installare FastFerment posizionando due montanti adiacenti. La distanza ideale è di circa 40 cm. Occorre un montante per ogni staffa.
2. Per la produzione di birra in bottiglia, tracciate un segno su ogni montante a 101,6 cm di altezza. Per la produzione in fusti, tracciate alcuni segni a 132,08 cm di altezza. Perché l'unità rimanga in piano durante il montaggio, assicuratevi che i segni siano esattamente alla stessa altezza.
3. Allineate la parte superiore di ciascuna staffa al segno sul montante. Tracciate dei segni nei quattro fori per i bulloni nei supporti per il montaggio a parete dove avviterete i bulloni di ancoraggio. Praticate i fori pilota e montate entrambe le staffe.
4. Stringete a mano i due bulloni ai lati di FastFerment finché risultano avvitati ma non troppo.

IMPORTANTE: Se si stringono troppo i bulloni negli inserti, questi ultimi usciranno e comprometteranno il montaggio a parete.

5. Posizionate FastFerment sul sistema di montaggio a parete e assicuratevi che i due bulloni siano completamente dentro gli intagli nei supporti per il montaggio a parete.

Informazioni importanti per la preparazione, l'uso e la manutenzione

1. Accertatevi sempre di pulire l'unità a fondo con una spugna morbida o un panno prima dell'uso. Non utilizzate mai nulla di ruvido come spazzole o raschietti. È importante evitare di grattare la parte interna di FastFerment per garantire che il prodotto scorra verso il basso in modo adeguato.
2. Si consiglia di smontare completamente l'unità e pulirla a fondo ogni 6 mesi. Questo garantirà la durevolezza dei componenti e la qualità della vostra birra e del vostro vino. Occorre inoltre prestare particolare attenzione a eventuali danni alle filettature in plastica durante il montaggio e lo smontaggio.
3. Non esponete FastFerment alla luce diretta del sole.
4. Si consiglia di non invecchiare il prodotto troppo a lungo nell'unità, a meno che nello spazio vuoto in alto non vi sia CO_2 e non ossigeno.

Istruzioni per la Preparazione di FastFerment

1. **Pulite l'interno del fermentatore conico e dei componenti**
   È molto importante pulire con cura il vostro nuovo FastFerment prima dell'uso con il detergente consigliato Five Star, fornito in dotazione, e una spugna morbida o un panno. FastFerment non viene sciacquato né pulito prima della spedizione. Pulite e sanificate, se possibile, immergendo tutte le parti prima di assemblare l'unità.
2. **Coprite le filettature con il nastro**
   Prendete il nastro sigillante e avvolgete i seguenti componenti nel senso di rotazione della filettatura:
   1. filettatura nella parte inferiore del fermentatore conico
   2. filettatura sulla sfera di raccolta
   3. filettatura sull'attacco portagomma
   4. Thermowell (pozzetto termometrico)

IMPORTANTE: Se il nastro sigillante è applicato al contrario, potrebbero verificarsi perdite dall'unità.

INSTALLAZIONE DEL POZZETTO TERMOMETRICO:
Tenete presente che il pozzetto termometrico non è avvitato nel FastFerment. Bisogna prima avvolgere le filettature sul pozzetto termometrico nel loro senso di rotazione con il nastro sigillante in PTFE fornito. Prestate inoltre molta attenzione a non danneggiare le filettature femmina di plastica durante l'installazione o l'estrazione del pozzetto termometrico per la pulizia. Accertatevi di utilizzare il nastro sigillante in PTFE sulle filettature del pozzetto termometrico durante il reinserimento. Evitate di stringere troppo, altrimenti il pozzetto termometrico in ottone danneggerà le filettature in plastica.

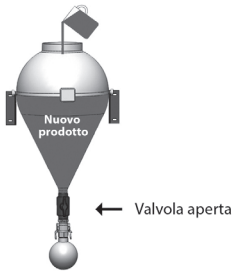
3. Avvitate e svitate il tappo a vite da 6" senza la relativa guarnizione dieci volte per rompere la filettatura e facilitare così l'avvitamento del tappo.
4. Fissate la parte piena della valvola di collegamento al fermentatore conico.
5. Fissate uno dei raccordi della valvola di collegamento alla sfera di raccolta.
6. Fissate l'altro raccordo della valvola di collegamento all'attacco portagomma.
7. Fissate il tubo all'attacco portagomma.
8. Fissate le sfera di raccolta alla valvola di collegamento e aprite la valvola.
9. Inserite l'anello di tenuta nel foro sulla parte superiore del tappo a vite da 6".
10. Inserite il gorgogliatore nell'anello di tenuta.
11. Una volta completato il montaggio, posizionate FastFerment nei supporti per il montaggio a parete usando i bulloni e le scanalature di ognuno dei supporti.
12. Riempite FastFerment e avvitate il tappo a vite da 6" con la guarnizione.
13. Ora potete dare inizio alla vostra prima produzione. Divertitevi!
14. Date un'occhiata agli optional FastFerment, tra cui il supporto, le cinghie per il trasporto, il termometro e la sfera di raccolta aggiuntiva sul sito Internet www.FastFerment.com. Presto troverete altri accessori!

5. Non esercitate troppa pressione o forza sui bulloni di montaggio ai lati dell'unità, poiché sono testati e classificati per sostenere fino a 45 kg. Un peso eccessivo può strappare gli inserti in metallo fuori dalle pareti coniche, rendendo inutilizzabili i supporti per il montaggio a parete e danneggiando l'integrità dell'intero FastFerment.
6. Non utilizzate sul sistema fonti dirette di calore come fiamme o pistole a caldo per non sciogliere la plastica.
7. Pulizia del pozzetto termometrico. È possibile rimuovere il pozzetto termometrico dall'unità. Esso è avvitato alle pareti di plastica di FastFerment . Occorre prestare molta attenzione a non danneggiare le filettature femmina di plastica quando lo si estrae per la pulizia, che suggeriamo di effettuare ogni 6 mesi. Accertatevi di utilizzare il nastro sigillante in teflon sulle filettature del pozzetto termometrico quando lo reinserite. Non stringete troppo, altrimenti il pozzetto termometrico in ottone danneggerà le filettature in plastica.

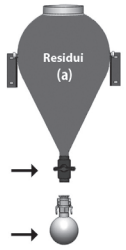
IT

La procedura del FastFerment

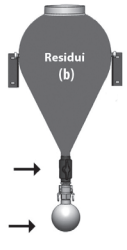
1)
Versate il prodotto in FastFerment. Con la fermentazione del prodotto, i residui scenderanno e si depositeranno nella sfera di raccolta.



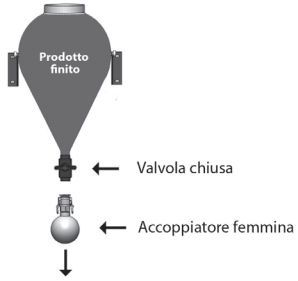
2)
(a) Quando la fermentazione primaria è completa, chiudete la valvola e staccate la sfera di raccolta per svuotarla. Pulitela e sterilizzatela per prepararla alla fermentazione secondaria.



(b) Riposizionate la sfera di raccolta e aprite la valvola per continuare con la fermentazione secondaria.

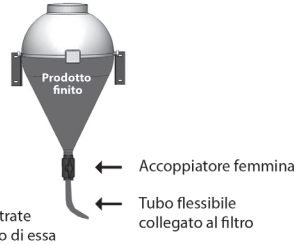

Residui (b)
Valvola aperta per la fermentazione secondaria
Ricollocate la sfera di raccolta e continuate la fermentazione

3)
Quando la fermentazione secondaria è completata, rimuovete la sfera di raccolta e sanificatela per gli usi futuri. Il prodotto ora è pronto per essere filtrato e imbottigliato.



4)
Fissate l'accoppiatore femmina all'adattatore del tubo flessibile e al tubo per l'imbottigliamento o il filtraggio del prodotto.

ATTENZIONE: accertatevi sempre che la valvola sia chiusa prima di rimuovere la sfera di raccolta.


Prodotto finito
Accoppiatore femmina
Tubo flessibile collegato al filtro
Aprite la valvola e filtrate il prodotto attraverso di essa

Se possiamo fare qualcosa per aiutarvi, contattateci:
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

LIMITAZIONE DI RESPONSABILITÀ
Full Throttle Parts Inc. o Axle Plastic Inc. NON POTRANNO ESSERE RITENUTI IN NESSUN CASO RESPONSABILI PER CONTRATTO, ILLECITO O ALTRO, DI QUALSIVOGLIA DANNO ACCIDENTALE, PARTICOLARE, INDIRETTO, CONSEQUENZIALE O PUNITIVO, COMPRESI, MA NON LIMITATI A, DANNI PER MANCATO UTILIZZO, RITARDI, INCONVENIENTI, PERDITE COMMERCIALI, DI PROFITTI, DI RISPARMI O ENTRATE NELLA MISURA MASSIMA CONSENTITA DALLA LEGGE DOVUTI ALL'USO DI FastFerment o qualunque altro accessorio o componente associato a FastFerment.

FastFerment™ INSTRUCCIONES DE USO

ES

¡Enhorabuena! Acaba de abrir su propio FastFerment. Ahora podrá elaborar la mejor cerveza y el mejor vino cómodamente desde su casa, con el mínimo esfuerzo. Gracias por dejarnos que le ayudemos: queremos hacer todo lo posible para que su elaboración de cerveza y vino se convierta en una experiencia excepcional.

En este paquete encontrará:

- 27 piezas completas para montar totalmente la unidad
- Folleto de instalación de 4 páginas con consejos y asesoramiento

IMPORTANTE: LEA todas las instrucciones antes de instalar o utilizar su FastFerment

Lista de piezas

1) Fermentador cónico - 1
2) Colector con forma de bola - 1
3) Soportes para la pared, izquierdo y derecho - 2
4) Válvula de unión de 1" - 1
5) Tapa de rosca de 6" - 1
6) Compartimento hermético de 3 piezas - 1
7) Arandela de goma - 1
8) Conector de manguera - 1
9) Rollo de cinta selladora - 1
10) Manguera - 1
11) Pernos de montaje del recipiente - 2
12) Junta de 6" - 1 (tenga en cuenta que irá dentro de la tapa de rosca de 6")
13) Pernos y arandelas para fijarlo a la pared - 4 de cada
14) Abrazadera para manguera - 1
15) Accesorios de la válvula de unión para el colector de bola - 4 (dos piezas se fijan a la válvula)

Importado por Brouwland
Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

Fabricado por Full Throttle Parts Inc.
Unit 105 - 264 Queens Quay West,
Toronto, Ontario, Canada M5J 1B5
www.FastFerment.com

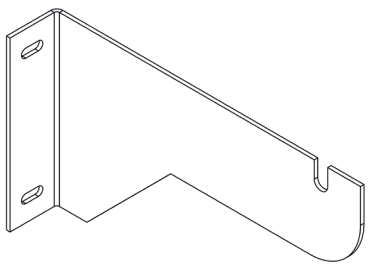
Art.nr. 017.720.4

ES

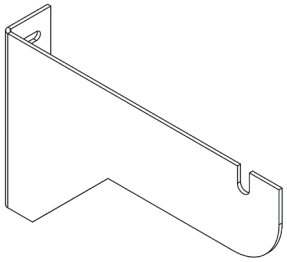
Instrucciones para el montaje en la pared

Los bordes de las ménsulas (donde están los agujeros para los tornillos) van hacia AFUERA.

Monte las ménsulas así:



LADO IZQUIERDO (cuando mire alFastFerment)



LADO DERECHO (cuando mire alFastFerment)

Paso 1: Elija la zona en la que va a montar el FastFerment colocando dos travesaños adyacentes. Los travesaños normalmente están separados 40,64 cm (16”), una distancia idónea para el sistema de montaje. Necesitará un travesaño para cada ménsula.

Paso 2: Para los cerveceros que embotellen: haga una marca en cada travesaño, a una altura de 101,6 cm (40”). Si va a usar barriles, haga marcas a una altura de 132,08 cm (52”). Asegúrese de que las marcas están exactamente a la misma altura para que la unidad quede nivelada al montarla.

Paso 3: Alinee la parte superior de cada ménsula con la línea dibujada en el travesaño. Haga marcas en los cuatro agujeros de los pernos de los soportes de pared en los que atornillará los pernos de anclaje. Comience a hacer los agujeros y monte ambas ménsulas.

Paso 4: Apriete con la mano los dos pernos laterales del FastFerment hasta que estén ajustados. No los apriete demasiado.

AVISO IMPORTANTE: Si atornilla demasiado los pernos en los agujeros hará que estos sobresalgan y se deteriore la capacidad de resistencia de la pared.

Paso 5: Coloque el FastFerment en el dispositivo de montaje de pared y asegúrese de que los dos pernos están totalmente dentro de las aberturas del montaje de pared.

Buenas prácticas - Avisos importantes

1. Asegúrese siempre de limpiar completamente el aparato antes de utilizarlo con una esponja blanda o un paño. Nunca utilice elementos duros como cepillos o raspadores para limpiarlo. Es importante que evite rayar el interior del FastFerment para garantizar que todo pasa a través de él adecuadamente.
2. Se recomienda desmontar por completo el aparato y limpiarlo en su totalidad cada seis meses. Esto contribuirá a garantizar la larga duración de los componentes y la calidad de su cerveza y su vino. Debe prestarse especial cuidado y atención para asegurarse de que las roscas de plástico no se dañan al sacarlas o al montar la unidad de nuevo.
3. Monte el FastFerment donde no reciba la luz solar directamente
4. Conviene evitar procesos de maduración largos en la unidad a menos que el espacio libre se llene con CO_2, en lugar de con oxígeno.

ES

Instrucciones de Instalación del FastFerment

Paso 1: **Limpie por dentro el recipiente cónico y las piezas**
Es muy importante que limpie completamente su nuevo FastFerment antes de utilizarlo con el material de limpieza Five Star recomendado y una esponja blanda o un paño. Los FastFerments no se han enjuagado ni limpiado antes de su envío. Limpie y desinfecte todas las piezas antes de montar la unidad, y si es posible póngalas en remojo.

Paso 2: **Pegue las roscas**
Coja la cinta selladora provista y cubra los siguientes elementos en la dirección en la que giran las roscas:

1. Roscas de la parte inferior del fermentador cónico
2. Roscas del colector con forma de bola
3. Roscas del conector de manguera
4. Thermowell

AVISO IMPORTANTE: Si pone la cinta selladora al revés, el aparato podría tener escapes.

INSTALACIÓN DEL THERMOWELL: Tenga en cuenta que el Thermowell no se atornilla en el FastFerment. Primero debe cubrir las roscas del Thermowell en la dirección en que estas giran con la cinta de teflón provista. Debe prestarse especial atención para asegurarse de que las roscas hembra no sufran daños al instalar y extraer el Thermowell para limpiarlo. Asegúrese de que usa cinta de teflón en las roscas del Thermowell cuando vuelva a instalarlo. No lo apriete demasiado, puesto que el Brass Thermowell de cobre puede dañar las roscas de plástico.

Paso 3: Gire la tapa de rosca de 6" hacia adentro y hacia afuera 10 veces para introducir las roscas sin junta en la tapa de rosca. (Para que la tapa superior de rosca de 6" pueda enroscarse fácilmente en el FastFerment, deben introducirse las roscas).

Paso 4: Fije el extremo firme de la válvula de unión al fermentador cónico.

Paso 5: Fije uno de los accesorios de la válvula de unión al colector con forma de bola.

Paso 6: Fije el otro accesorio de la válvula de unión al conector de manguera.

Paso 7: Fije la manguera al conector de manguera.

Paso 8: Fije el colector con forma de bola a la válvula de unión y ábrala.

Paso 9: Introduzca la arandela en el orificio de la parte superior de la tapa de rosca de 6".

Paso 10: Introduzca el compartimento hermético en la arandela.

Paso 11: Coloque el FastFerment completo en el soporte de pared usando los pernos y las ranuras de cada soporte.

Paso 12: llene el FastFerment y enrosque la tapa de rosca de 6" con la junta.

Paso 13: ¡Empiece su primera remesa y diviértase!

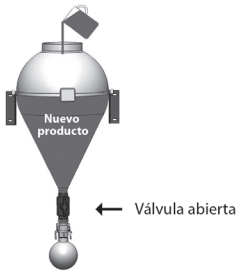
Paso 14: Infórmese sobre los demás accesorios de FastFerment, entre ellos la base, la correa de transporte, el termómetro y el colector adicional enwww.FastFerment.com.
¡Más accesorios próximamente!

5. No ejerza demasiada presión o fuerza en los pernos de montaje laterales de la unidad. Están probados y certificados para soportar hasta 45 kg (100 lbs). El exceso de peso puede romper los elementos metálicos de las paredes cónicas e imposibilitar el uso del soporte de pared, así como deteriorar la integridad de FastFerment en su conjunto
6. No aplique calor directo al sistema, como por ejemplo mediante una llama o una pistola de aire caliente. Se fundirá el plástico.
7. Limpieza del Thermowell. El Thermowell puede extraerse de la unidad. Este se enrosca en la pared de plástico del FastFerment. Debe prestarse especial cuidado y atención para garantizar que las roscas hembra no sufran daños al extraer el Thermowell para limpiarlo (se recomienda hacerlo cada seis meses). Asegúrese de que usa cinta adhesiva de teflón en las roscas del Thermowell cuando vuelva a ponerlo. No lo apriete demasiado, puesto que el Thermowell de cobre puede dañar las roscas de plástico.

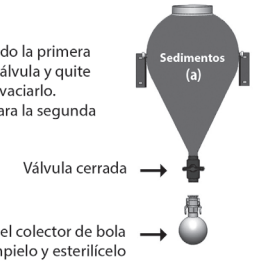
ES

Proceso FastFerment

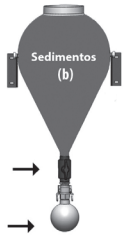
Paso 1:
Vierta el producto dentro del FastFerment. A medida que el producto vaya fermentando, los sedimentos irán bajando y se depositarán en el colector de bola.



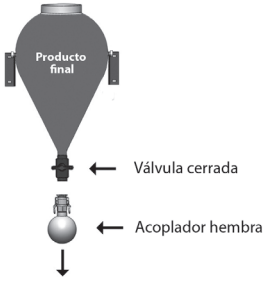
Paso 2:
(a) Cuando haya finalizado la primera fermentación, cierre la válvula y quite el colector de bola para vaciarlo. Límpielo y esterilícelo para la segunda fermentación.



(b) Vuelva a poner el colector de bola y abra la válvula para realizar la segunda fermentación.


Sedimentos (b)
Abra la válvula para la segunda fermentación
Vuelva a poner el colector de bola y continúe la fermentación

Paso 3:
Cuando se haya completado la segunda fermentación, quite el colector de bola y desinféctelo para su uso posterior. El producto puede ahora filtrarse y embotellarse.



Paso 4:
Fije el acoplador hembra al adaptador de la manguera y a la tubería para el embotellado o el filtrado del producto.

ATENCIÓN: asegúrese siempre de que la válvula está cerrada antes de extraer el colector con forma de bola.

Si podemos hacer algo por ayudarle, póngase en contacto con nosotros:
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD
EN NINGÚN CASO Full Throttle Parts Inc. ni Axle Plastic Inc. SERÁN RESPONSABLES, YA SEA POR CONTRATO, AGRAVIO O POR OTRO MOTIVO, DE CUALQUIER DAÑO RELACIONADO, ESPECIAL, INDIRECTO, RESULTANTE O PUNITIVO, ENTRE LOS QUE SE INCLUYEN DAÑOS POR FALTA DE USO, PÉRDIDAS DE TIEMPO, INCONVENIENTES, PÉRDIDAS COMERCIALES O PÉRDIDAS DE BENEFICIOS, AHORROS NI INGRESOS, EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEY PARA EL USO DEL FastFerment o de cualquier accesorio o pieza relacionada con FastFerment.

FastFerment™ MANUAL DO UTILIZADOR

PT

Parabéns! Acabou de abrir o seu próprio FastFerment. Agora poderá produzir a melhor cerveja ou vinho no conforto da sua casa, e com o mínimo esforço. Agradecemos a confiança que deposita em nós - queremos ajudar a tornar fantástica a sua experiência de produção caseira de cerveja ou vinho.

Incluídos nesta embalagem encontrará:

- Um total de 27 peças para a montagem da unidade completa
- Uma brochura de instalação de 4 páginas com sugestões e conselhos

IMPORTANTE: LEIA todas as instruções antes de instalar ou utilizar o seu FastFerment

Lista de Peças

1) Corpo do fermentador cónico - 1
2) Balão de recolha - 1
3) Peças de montagem na parede, esquerda e direita - 2
4) Válvula de união de 1” - 1
5) Tampa de enroscar de 6” - 1
6) Bloqueio de entrada de ar (Airlock) em 3 partes - 1
7) Anel de vedação de borracha - 1
8) Espiga para mangueira - 1
9) Rolo de fita veda-rosca - 1
10) Mangueira - 1
11) Parafusos para montagem do recipiente - 2
12) Junta de 6” - 1 (atenção, esta encontra-se no interior da tampa de enroscar de 6”)
13) Parafusos e arruelas para montagem na parede - 4 de cada
14) Abraçadeira da mangueira - 1
15) Conexões de união da válvula para o balão de recolha - 4 (2 peças estarão ligadas à válvula)

Importado por Brouwland
Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

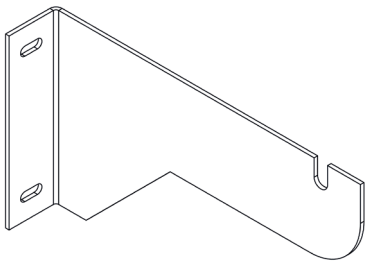
Fabricado por Full Throttle Parts Inc.
Unit 105 - 264 Queens Quay West,
Toronto, Ontario, Canada M5J 1B5
www.FastFerment.com

Art.nr. 017.720.4

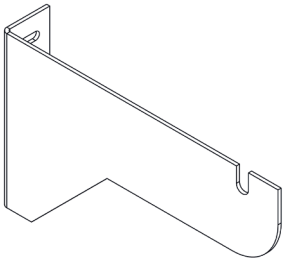
PT Instruções de Montagem na Parede

O rebordo dos suportes (onde se encontram os orifícios para os parafusos) ficam voltados para o EXTERIOR.

Monte os suportes da seguinte forma:



LADO ESQUERDO (olhando de frente para o FastFerment)



LADO DIREITO (olhando de frente para o FastFerment)

Passo 1: Determine o local onde irá montar o FastFerment, localizando 2 montantes adjacentes da parede. Os montantes da parede encontram-se normalmente a uma distância de 16" (40,64 cm) uns dos outros, o que é ideal para montar o sistema. Necessitará de um montante para cada suporte.

Passo 2: Para produtores de cerveja ou vinho caseiro que pretendam engarrafar - marque um ponto em cada montante a 40" (101,6 cm) de altura. Se vai colocar o produto em barris, marque os pontos a 52" (132,08 cm) de altura. Assegure-se de que as marcas se encontram exatamente à mesma altura, de modo a que a unidade fique montada na horizontal.

Passo 3: Alinhe o cimo de cada suporte com a linha desenhada no montante. Faça as marcas das posições dos quatro parafusos através dos orifícios respetivos, onde irá colocar os parafusos de ancoragem. Faça os orifícios piloto e monte ambos os suportes.

Passo 4: Aperte 2 parafusos à mão nos lados do FastFerment, até estarem justos. Não aperte em demasia.

NOTA IMPORTANTE: Apertar os parafusos em demasia fará com que as inserções saltem e irá prejudicar a possibilidade de montagem na parede.

Passo 5: Coloque o FastFerment no sistema de montagem na parede e assegure que os 2 parafusos se encontram dentro dos recortes nas Peças de Montagem na Parede.

Melhores Práticas – Avisos Importantes

1. Limpe sempre cuidadosamente a unidade antes de a utilizar, com um pano ou uma esponja macia. Nunca utilize instrumentos de limpeza rígidos como escovas ou raspadores para limpar a unidade. É importante evitar riscar o interior do FastFerment para assegurar que tudo possa circular ade quadamente.
2. Aconselha-se a desmontar totalmente a unidade para uma limpeza integral de seis em seis meses. Fazê-lo irá assegurar a longevidade das peças e a qualidade da sua cerveja ou vinho. Deverá tomar especial cuidado para assegurar que as roscas plásticas não ficam danificadas durante a desmontagem e a montagem da unidade.
3. Monte o FastFerment afastado da luz solar direta.
4. O melhor é evitar o envelhecimento a longo prazo dentro da unidade, a não ser que o espaço esteja preenchido com CO_2, e não oxigénio.

PT

Instruções de Instalação do FastFerment

Passo 1: **Limpar o interior do fermentador cónico e respetivas peças**
É da maior importância limpar escrupulosamente o interior do seu novo FastFerment antes de o utilizar, usando os produtos de limpeza Five Star recomendados e um pano ou uma esponja macia. Os FastFerment não foram enxaguados nem limpos antes do envio. Limpe e higienize, se possível deixando de molho todas as peças antes da respetiva montagem.

Passo 2: **Colocar fita veda-roscas**
Use a Fita veda-roscas fornecida e envolva-a na direção de rotação das roscas:
1. Roscas no fundo do Fermentador Cónico
2. Roscas no Balão de Recolha
3. Roscas na Espiga para Mangueira
4. Thermowell

NOTA IMPORTANTE: Se colocar a fita veda-roscas na direção oposta, a unidade poderá verter líquido.

INSTALAÇÃO DO THERMOWELL:
Repare que o Thermowell não é enroscado no FastFerment. Primeiro é necessário envolver os sulcos da rosca do Thermowell no sentido da rotação da rosca com a fita de teflon fornecida. Deverá tomar-se especial atenção para assegurar que as roscas fêmea não sejam danificadas ao instalar e desmontar o Thermowell para limpeza. Assegure-se de que usa fita de teflon na rosca do Thermowell quando o reinstalar. Não aperte em demasia, pois a rosca do Thermowell de latão irá danificar a rosca de plástico.

Passo 3: Aperte e desaperte 10 vezes a Tampa Roscada de 6" de modo a preparar a rosca, sem a junta colocada na tampa roscada. (Para que a tampa roscada de 6" possa ser apertada facilmente no FastFerment, a rosca tem de ser preparada).

Passo 4: Una a extremidade sólida da Válvula de União ao Fermentador Cónico.

Passo 5: Ligue uma das Conexões de União da Válvula ao Balão de Recolha.

Passo 6: Ligue a outra Conexão de União da Válvula à Espiga para Mangueira.

Passo 7: Ligue a Mangueira à Espiga para Mangueira.

Passo 8: Ligue o Balão de Recolha à Válvula de União e abra a válvula

Passo 9: Introduza a Vedação no orifício no cimo da Tampa de Roscada de 6".

Passo 10: Introduza o bloqueio de entrada de ar (Airlock) na Vedação

Passo 11: Coloque o FastFerment completamente montado no Suporte de Parede utilizando os parafusos e as ranhuras de cada suporte de parede

Passo 12: Encha o FastFerment e feche com a Tampa Roscada de 6" com a Junta colocada.

Passo 13: Arranque com o seu primeiro lote de fermentação e divirta-se!

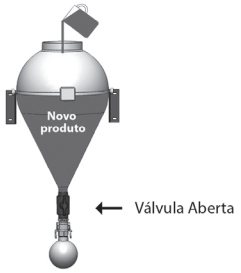
Passo 14: Conheça os acessórios extra do FastFerment, incluindo o pé, a alça de transporte, o termómetro e os balão de recolha extra em www.FastFerment.com.
Mais acessórios em breve!

5. Não exerça força ou pressão excessiva nos parafusos de montagem no interior da unidade. Estes foram testados e estão classificados para suportar até 100lbs (45 kg). O peso excessivo pode arrancar as inserções metálicas do interior das paredes cónicas, inutilizando o Suporte de Parede, podendo ainda danificar a integridade do FastFerment como um todo.
6. Não dirija calor direto, como chamas ou uma pistola de ar quente, para o sistema. Isso poderá derreter o plástico.
7. Limpeza do Poço Térmico O poço térmico pode ser removido da unidade. O poço térmico está enroscado à parede de plástico do FastFerment. Deverá tomar-se especial atenção para assegurar que as roscas de plástico fêmea não sejam danificadas ao desmontar o poço térmico para limpeza, que se sugere seja executada de seis em seis meses. Assegure-se de que usa fita veda-roscas de teflon na rosca do poço térmico ao colocá-la de volta no FastFerment. Não aperte em demasia, pois a rosca do poço térmico de latão irá danificar a rosca de plástico.

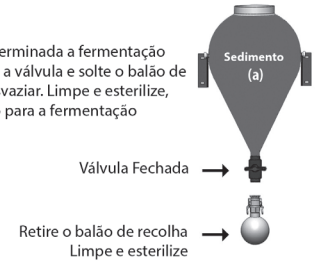
PT

Processo FastFerment

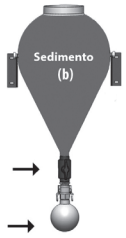
Passo 1:
Verta o produto dentro do FastFerment. À medida que o produto fermenta, os sedimentos depositam-se no fundo e ficam retidos no balão de recolha.



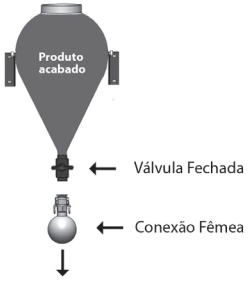
Passo 2:
(a) Depois de terminada a fermentação primária, feche a válvula e solte o balão de recolha para esvaziar. Limpe e esterilize, em preparação para a fermentação secundária.



(b) Volte a colocar o balão de recolha e abra a válvula para prosseguir com a fermentação secundária.


Sedimento (b)
Válvula Aberta para a fermentação secundária
Volte a colocar o balão de recolha e prossiga com a fermentação

Passo 3:
Depois de terminada a fermentação secundária, retire o balão de recolha e limpe-o para utilizações futuras. O produto está agora pronto a ser filtrado e engarrafado.



Passo 4:
Ligue a conexão fêmea ao adaptador de mangueira e à tubagem para engarrafar ou filtrar o produto.

ATENÇÃO Assegure-se sempre de que a válvula está na posição fechada antes de remover o balão de recolha.

Se pudermos ajudar em qualquer questão, não hesite em contactar-nos:
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

LIMITAÇÃO DE RESPONSABILIDADE
EM CIRCUNSTÂNCIA ALGUMA PODERÃO A Full Throttle Parts Inc. ou a Axle Plastic Inc. SER RESPONSABILIZADAS, SEJA POR CONTRATO, ATO ILÍCITO OU POR QUALQUER OUTRO MOTIVO, POR QUALQUER DANO INCIDENTAL, NÃO PREVISTO, INDIRETO, CONSEQUENCIAL OU PUNITIVO, INCLUINDO, MAS NÃO SE LIMITANDO A, DANOS POR QUALQUER PERDA DE USO, PERDA DE TEMPO, INCONVENIÊNCIA, PERDAS COMERCIAIS OU PERDA DE LUCROS, POUPANÇAS OU RECEITAS, NA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA PELA LEI, PELO USO DE FastFerment ou qualquer dos seus acessórios ou peças associadas ao FastFerment.

FastFerment™ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA PL

Gratulujemy! Właśnie otworzyłeś(aś) swój własny FastFerment. Od teraz będą Państwo mogli łatwo wytwarzać najlepsze piwo lub wino we własnym domu. Dziękujemy za okazane zaufanie. Dokładamy wszelkich starań, aby domowa produkcja piwa i wina była jak najprzyjemniejszym doświadczeniem.

Zawartość zestawu:

- 27 części urządzenia do kompletnego montażu
- 4-stronicowa instrukcja montażu z wskazówki i porady
- Podręcznik opisujący zasady najlepszej praktyki

WAŻNE: ZAPOZNAĆ SIĘ z całością instrukcji przed pierwszym użyciem urządzenia FastFerment.

Lista części

1) Stożkowy korpus fermentatora - 1
2) Kula zbierająca - 1
3) Uchwyty ścienne lewy i prawy - 2
4) Zawór łączący 1” - 1
5) Nakrętka 6” - 1
6) 3-częściowa rurka fermentacyjna - 1
7) Gumowy pierścień uszczelniający - 1
8) Końcówka do węża - 1
9) Rolka taśmy - 1
10) Wąż - 1
11) Śruby do montażu naczynia - 2
12) Uszczelka 6” - 1 (zostanie umieszczona w nakrętce 6”)
13) Śruby i podkładki do montażu ściennego - po 4
14) Zacisk węża – 1
15) Łączniki zaworu łączącego do kuli zbierającej - 4 (2 zostaną podłączone do zaworu)

Importowane przez Brouwland
Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

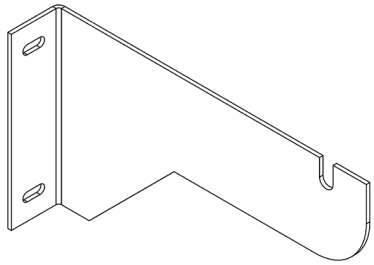
Wyprodukowane przez
Full Throttle Parts Inc.
Unit 105 - 264 Queens Quay West,
Toronto, Ontario, Canada M5J 1B5
www.FastFerment.com

Art.nr. 017.720.4

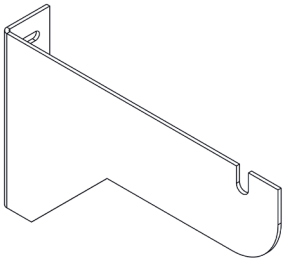
PL Instrukcja montażu ściennego

Brzeg każdego wspornika (część z otworami na śruby) skierować do ZEWNĄTRZ.

Zamontować wsporniki w poniższy sposób:



LEWA STRONA (patrząc w kierunku urządzenia FastFerment)



PRAWA STRONA (patrząc w kierunku urządzenia FastFerment)

Krok 1: Ustalić miejsce montażu urządzenia FastFerment, odnajdując 2 sąsiednie słupki szkieletu ściany. Zwykle są one oddalone od siebie o 16 cali (40,64 cm), co idealnie sprawdza się podczas montażu. Każdy wspornik wymaga jednego słupka.

Krok 2: Jeśli produkowane piwo ma być również butelkowane, zaznaczyć na każdym słupku punkt na wysokości 40 cali (101,6 cm). W przypadku produkcji beczkowej zaznaczyć punkty na wysokości 52 cali (132,08 cm). Zaznaczone punkty powinny być na dokładnie tej samej wysokości, aby urządzenie trzymało poziom.

Krok 3: Wyrównać górną krawędź każdego wspornika względem linii narysowanej na słupku szkieletu ściany. W 4 otworach uchwytów ściennych zaznaczyć punkty, w których zostaną wkręcone śruby kotwowe. Wywiercić otwory pilotowe i zamontować oba wsporniki.

Krok 4: Ręcznie dokręcić do końca 2 śruby z boku urządzenia FastFerment. Nie przekręcić śrub.

WAŻNE: Jeśli śruby zostaną dokręcone do wkładek zbyt mocno, wkładki wyskoczą i montaż ścienny w tym miejscu nie będzie już możliwy.

Krok 5: Umieścić urządzenie FastFerment na konstrukcji ściennej tak, aby 2 śruby pewnie leżały w wycięciach uchwytu ściennego.

Zasady najlepszej praktyki — ważne informacje

1. Przed użyciem zawsze dokładnie wyczyścić urządzenie miękką gąbką lub szmatką. Nie wolno do tego celu używać twardych przedmiotów, takich jak szczotka czy skrobaczka. Uważać, aby nie zarysować wnętrza urządzenia FastFerment, ponieważ może to utrudnić przepływ przez fermentator.
2. Zaleca się całkowite rozmontowanie i dokładne wyczyszczenie urządzenia co 6 miesięcy. Zapewni to długą żywotność części oraz wysoką jakość produkowanego piwa i wina. Zwrócić szczególną uwagę na to, aby nie uszkodzić plastikowych gwintów podczas montażu lub demontażu urządzenia.
3. Nie montować urządzenia FastFerment w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
4. Unikać długiego leżakowania piwa lub wina w urządzeniu, chyba że przestrzeń nad płynem zostanie wypełniona CO_2, a nie tlenem

PL

Przygotowanie urządzenia FastFerment

Krok 1: **Wyczyścić wnętrze fermentatora stożkowego i jego części**
To bardzo ważne, aby dokładnie wyczyścić nowe urządzenie FastFerment przed eksploatacją przy użyciu odpowiednich środków czyszczących (zalecamy produkty firmy Five Star) oraz miękkiej gąbki lub szmatki. Urządzenia FastFerment nie są płukane ani czyszczone przed wysyłką. Po wyczyszczeniu i odkażeniu w miarę możliwości namoczyć wszystkie części przed złożeniem urządzenia.

Krok 2: **Okleić gwinty taśmą**
Przygotować znajdującą się w zestawie taśmę i owinąć nią poniższe elementy w kierunku obrotu gwintów:

1. Gwinty u dołu fermentatora stożkowego
2. Gwinty na kuli zbierającej
3. Gwinty na końcówce do węża
4. Thermowell

WAŻNE: Jeśli taśma zostanie nałożona w odwrotnym kierunku, urządzenie może przeciekać.

INSTALACJA THERMOWELL: Uwaga: osłona Thermowell nie jest przykręcona do instalacji FastFerment. Najpierw należy owinąć gwinty osłony Thermowell w kierunku ich obrotu dostarczoną taśmą teflonową. Zachować szczególną ostrożność, aby nie uszkodzić plastikowych gwintów żeńskich podczas instalacji i wyjmowania osłony Thermowell do czyszczenia. Wkładając osłonę Thermowell z powrotem, owinąć jej gwinty taśmą teflonową. Nie dokręcać zbyt mocno, aby mosiężne elementy osłony Thermowell nie uszkodziły plastikowych gwintów.

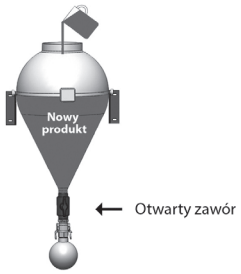
Krok 3: 10-krotnie przykręcić i odkręcić nakrętkę 6-calową bez uszczelki, aby dotrzeć gwinty (jest to niezbędne, aby można było potem łatwo nakręcać nakrętkę 6-calową na urządzenie FastFerment).
Krok 4: Przymocować zamkniętą końcówkę zaworu łączącego do fermentatora stożkowego
Krok 5: Przymocować jeden z łączników zaworu łączącego do kuli zbierającej.
Krok 6: Przymocować drugi łącznik zaworu łączącego do końcówki do węża.
Krok 7: Przymocować wąż do końcówki.
Krok 8: Przymocować kulę zbierającą do zaworu łączącego i otworzyć zawór.
Krok 9: Umieścić pierścień uszczelniający w otworze na górze nakrętki 6-calowej.
Krok 10: Umieścić rurkę fermentacyjną w pierścieniu uszczelniającym.
Krok 11: Umieścić kompletne urządzenie FastFerment na uchwytach ściennych, wykorzystując śruby i rowki każdego uchwytu.
Krok 12: Napełnić urządzenie FastFerment i przykręcić nakrętkę 6-calową z uszczelką.
Krok 13: W tym momencie można rozpocząć pierwszą fermentację. Życzymy udanej zabawy!
Krok 14: Akcesoria do urządzenia FastFerment, takie jak stojak, pasek do przenoszenia, termometr, czy dodatkowa kula zbierająca, można znaleźć na stronie www.FastFerment.com. Wkrótce oferta akcesoriów będzie jeszcze bogatsza!

5. Nie wywierać zbyt dużego nacisku lub siły na śruby montażowe z boku urządzenia. Testy ich wytrzymałości wykazały, że mogą utrzymać ciężar do 45 kg. Nadmierny ciężar może spowodować wyrwanie metalowych wkładek ze ściany, uniemożliwiając korzystanie z uchwytów ściennych, a nawet uszkodzić całe urządzenie FastFerment.
6. Nie kierować źródeł ciepła (płomień, opalarka itd.) bezpośrednio w stronę urządzenia. Grozi to stopieniem plastikowych elementów.
7. Czyszczenie osłony termometrycznej. Osłonę termometryczną można wyjąć z urządzenia. Jest ona gwintowana i przymocowana do plastikowej ścianki urządzenia FastFerment. Zachować szczególną ostrożność, aby nie uszkodzić plastikowych gwintów żeńskich podczas wyjmowania osłony termometrycznej. Zalecamy czyszczenie osłony co 6 miesięcy. Wkładając osłonę termometryczną z powrotem, owinąć jej gwinty taśmą teflonową. Nie dokręcać zbyt mocno, aby mosiężne elementy osłony termometrycznej nie uszkodziły plastikowych gwintów.

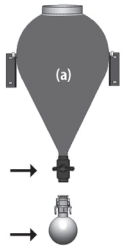
PL

Szybka fermentacja

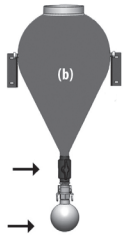
Krok 1:
Wlać produkt do urządzenia FastFerment. Podczas fermentacji osad będzie ściekał i gromadził się w kuli zbierającej.



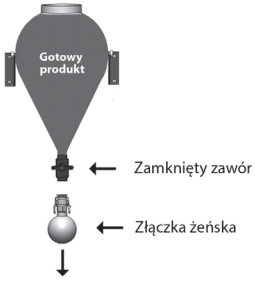
Krok 2:
(a) Po zakończeniu fermentacji podstawowej zamknąć zawór i odłączyć kulę zbierającą w celu jej opróżnienia. Wyczyścić i wysterylizować kulę przed rozpoczęciem fermentacji wtórnej.



(b) Zamontować kulę zbierającą z powrotem, otworzyć zawór i przystąpić do fermentacji wtórnej.

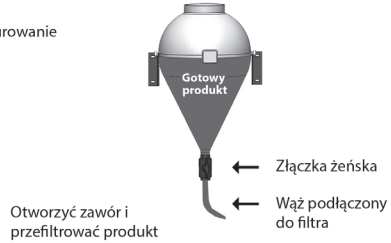


Krok 3:
Po zakończeniu fermentacji wtórnej wyjąć kulę zbierającą i odkazić ją przed kolejnym użyciem. W tym momencie można przystąpić do filtrowania i butelkowania produktu.



Krok 4:
Zamontować złączkę żeńską z reduktorem węża, a także orurowanie do butelkowania lub filtrowania produktu.

OSTRZEŻENIE Przed wyjęciem kuli zbierającej zawsze sprawdzić, czy zawór jest zamknięty



W razie pytań zachęcamy do kontaktu pod numerem:
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

OGRANICZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI
Full Throttle Parts Inc. ani Axle Plastic Inc. W ŻADNYM WYPADKU NIE PONOSZĄ ODPOWIEDZIALNOŚCI NA MOCY UMOWY, DELIKTU LUB W INNY SPOSÓB ZA JAKIEKOLWIEK SZKODY UBOCZNE, SPECJALNE, POŚREDNIE, NASTĘPCZE LUB STRATY MORALNE, W TYM M.IN. ODSZKODOWANIA ZA STRATĘ MOŻLIWOŚCI UŻYTKOWANIA, STRATĘ CZASU, NIEDOGODNOŚCI, STRATY HANDLOWE BĄDŹ UTRACONE ZYSKI, OSZCZĘDNOŚCI LUB PRZYCHODY W PEŁNYM ZAKRESIE DOPUSZCZANYM PRZEZ PRAWO W ZWIĄZKU Z UŻYTKOWANIEM URZĄDZENIA FastFerment, jego części lub akcesoriów

FastFerment™ BRUKSANVISNING NO

Gratulerer! Du har nettopp åpnet din helt egen FastFerment. Nå vil du kunne lage det aller beste ølet eller vinen hjemme hos deg selv, med minimal innsats. Takk for at vi får hjelpe deg - vi vil gjøre alt vi kan for at hjemmebryggingen og vinleggingen blir en alle tiders opplevelse.

Medfølger i pakken:

- Totalt 27 deler for fullstendig montering av apparatet
- Oppsettsbrosjyre på 4 sider med tips og råd

VIKTIG: LES alle anvisninger før du klargjør eller bruker FastFerment

Deleliste

1) Konisk gjær-hus - 1
2) Oppsamlingsball - 1
3) Monteringsfeste for vegg, venstre og høyre - 2
4) 1” unionsventil - 1
5) 6” toppskrue - 1
6) 3-delers luftlås - 1
7) Gummipakning - 1
8) Slangekopling - 1
9) Rull med tetningstape - 1
10) Slange - 1
11) Monteringsbolter for kar - 2
12) 6” pakning - 1 (vær oppmerksom på at denne vil være inne i 6 tommers toppskrue)
13) Bolter og skiver til veggoppheng - 4 av hver
14) Slangeklemme - 1
15) Union ventilfester for oppsamlingsball - 4 (2 deler vil være festet til ventilen)

Importert av Brouwland
Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

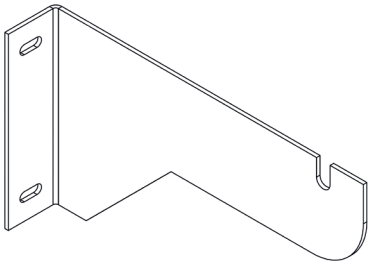
Produsert av Full Throttle Parts Inc.
Unit 105 - 264 Queens Quay West,
Toronto, Ontario, Canada M5J 1B5
www.FastFerment.com

Art.nr. 017.720.4

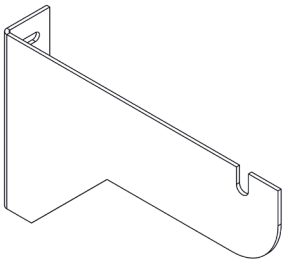
NO Anvisninger for montering på vegg

Kanten på festene (der hullene til skruene er) skal være på UTSIDEN.

Monter festene på følgende måte:



VENSTRE SIDE (når du ser på FastFerment)



HØYRE SIDE (når du ser på FastFerment)

Trinn 1: Bestem det området der du vil montere FastFerment ved å finne 2 veggbjelker ved siden av hverandre. Veggbjelkene er vanligvis 40,64 cm fra hverandre, noe som er ideelt for monteringssystemet. Du vil trenge en bjelke til hvert feste.

Trinn 2: For hjemmebryggere som brygger på flaske - lag et merke på hver bjelke ved 101,6 cm høyde. Hvis du brygger på tønne, lager du merker ved 132,08 cm høyde. Se til at merkene er i nøyaktig samme høyde slik at apparatet blir plant når det monteres.

Trinn 3: Rett inn toppen på hvert feste med streken som du tegnet på bjelken. Lag merker i de 4 bolthullene i veggfestet der du vil skru inn forankringsboltene. Start hullene og monter begge festene.

Trinn 4: Håndstram 2 bolter i siden på FastFerment til de sitter tett inntil. Må ikke overstrammes.

VIKTIG MERKNAD: Hvis boltene skrus for stramt inn i innsatsen, vil innsatsen falle ut og veggfestenes festeevner vil bli ødelagt.

Trinn 5: Plasser FastFerment på veggfestesystemet og se til at de 2 boltene hviler inne i utkappene på veggfestet.

Beste praksis – viktige merknader

1. Rengjør alltid apparatet grundig med en myk svamp eller klut før bruk. Bruk aldri noe hardt, som en børste eller skrape til å rengjøre apparatet. Det er viktig at innsiden av FastFerment ikke skrapes opp, slik at man kan være sikker på at alt kan flyte gjennom slik det skal
2. Det anbefales at apparatet demonteres fullstendig og rengjøres grundig hver 6. måned. Dette vil være til hjelp med å sikre lang levetid på delene og kvaliteten på ølet og vinen din. Vær ekstra nøye med å sikre at plastgjengene ikke skades når apparatet demonteres eller settes sammen igjen.
3. Monter FastFerment utenom direkte sollys
4. Det er best å unngå langvarig aldring i apparatet, hvis ikke luften øverst er fylt med CO_2, ikke oksygen

Oppsettsanvisninger for FastFerment

NO

Trinn 1: **Rengjør på innsiden av konisk og deler**
Det er svært viktig at FastFerment rengjøres grundig med det anbefalte Five Star-rengjøringsutstyret og en myk svamp eller klut før bruk. FastFerments har ikke blitt skylt eller rengjort før transport. Rengjør og desinfiser, bløtlegg om mulig, alle delene før apparatet settes sammen.

Trinn 2: **Teipgjenger**
Ta den medfølgende tetningstapeen og vikle følgende i retningen med gjengene:
1. Gjengene nederst på konisk gjær
2. Gjengene på oppsamlingsball
3. Gjengene på slangekoplingen
4. Thermowell

VIKTIG MERKNAD: Hvis du vikler tetningstapeen baklengs, kan apparatet lekke.

INSTALLASJON AV THERMOWELL
Vær oppmerksom på at Thermowell ikke er skrudd fast i FastFerment. Du må først vikle gjengene til Thermowell med den medfølgende teflon-teipen, i retningen til gjengene. Vær ekstra nøye med å sikre at hunngjengene i plast ikke skades når du tar Thermowell ut for rengjøring. Bruk teflon-tape på gjengene til Thermowell når du setter den inn igjen. Ikke overstram, da Thermowell i messing vil skade plastgjengene.

Trinn 3: Skru 6-tommers toppskrue på og av 10 ganger for å bryte gjengene utenom pakningen, på toppskruen. (For at 6-tommers toppskruen lett skal skrus på FastFerment, må gjengene brytes inn).

Trinn 4: Fest den faste enden av unionventil til konisk gjær

Trinn 5: Fest en av festene for unionventilen til oppsamlingsballen

Trinn 6: Fest det andre festet for unionventilen til slangekopling

Trinn 7: Fest slangen til slangekoplingen

Trinn 8: Fest oppsamlingsballen til unionventilen og åpne ventilen

Trinn 9: Sett løkken inn i hullet øverst på 6-tommers toppskruen

Trinn 10: Sett luftlåsen inn i løkken

Trinn 11: Plasser den ferdige FastFerment på veggfestet ved bruk av boltene og furene i hvert veggfeste

Trinn 12: Fyll FastFerment opp og skru på 6-tommers toppskrue med pakning

Trinn 13: Start den første bryggingen og ha det gøy!

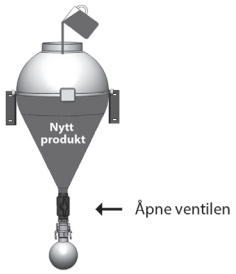
Trinn 14: Sjekk ekstrautstyret for FastFerment, inkludert stativ, bærestropp, termometer og ekstra oppsamlingsball på www.FastFerment.com. Mer tilbehør kommer snart!

5. Ikke bruk overdrevent trykk eller makt på monteringsboltene på siden av apparatet. De er testet og garantert å holde opptil 45 kg. For høy vekt kan rive metallinnsatsene ut av de koniske veggene, noe som gjør veggfestet ubrukelig og kan skade integriteten til hele FastFerment.
6. Ikke bruk direkte varme, som åpen ild eller varmepistol på systemet. Det vil smelte plasten.
7. Rengjøring av Thermowell. Thermowell kan tas av apparatet. Thermowell er gjenget inn i plastveggen på FastFerment. Vær ekstra nøye med å sikre at hunngjengene i plast ikke skades når du tar Thermowell ut for rengjøring, noe som anbefales å gjøre hver 6. måned. Bruk Teflon Teak Tap på gjengene til Thermowell når du setter den tilbake på plass. Ikke overstram, da Thermowell i messing vil skade plastgjengene.

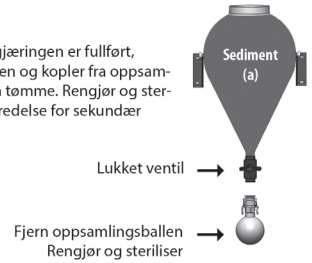
NO

FastFerment-prosessen

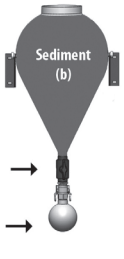
Trinn 1:
Tøm produktet inn i FastFerment. Når produktet gjærer, vil sedimenter bli ført ned og legge seg i oppsamlingsballen.



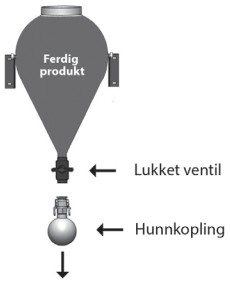
Trinn 2:
(a) Når primærgjæringen er fullført, lukker du ventilen og kopler fra oppsamlingsballen for å tømme. Rengjør og steriliser som forberedelse for sekundær gjæring.



(b) Sett tilbake oppsamlingsballen og åpne ventilen for å fortsette med sekundær gjæring

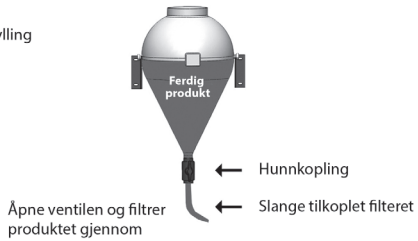


Trinn 3:
Når sekundærgjæringen er fullført, fjerner du oppsamlingsballen og desinfiserer for fremtidig bruk. Produktet er nå klart til å bli filtrert og fylt på flasker.



Trinn 4:
Fest hunnkoplingen med slangeadapteren og slangen for påfylling på flaske eller filtrering av produktet.

FORSIKTIG Sjekk alltid at ventilen er i lukket stilling før oppsamlingsballen fjernes



Hvis vi kan være til hjelp, ta kontakt:
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

ANSVARSBEGRENSNING
Full Throttle Parts Inc. eller Axle Plastic Inc. VIL IKKE, UNDER NOEN OMSTENDIGHET, HA RETTSLIG ANSVAR ENTEN DET GJELDER UNDER KONTRAKT, MASSESØKSMÅL ELLER PÅ ANNEN MÅTE, FOR NOEN SOM HELST SKADER, TILFELDIGE, INDIREKTE, KONSEKVENSIELLE ELLER STRAFFENDE, INKLUDERT MEN IKKE BEGRENSET TIL, SKADER FOR ETHVERT TAP, BRUK AV TID, UBELEILIGHET, KOMMERSIELT TAP ELLER TAPT FORTJENESTE ELLER INNTEKT I DEN UTSTREKNING DETTE KAN FRASIES IFØLGE LOVEN, for FastFerment eller tilbehør eller deler som er tilknyttet FastFerment.

FastFerment™ BRUGSANVISNING DK

Tillykke! Du har netop åbnet din helt egen FastFerment. Du kan nu lave den bedste øl eller vin derhjemme med et absolut minimum af besvær. Tak, fordi vi må hjælpe - vi vil gerne gøre alt, hvad der står i vores magt, for at gøre dit hjemmebryggeri og din vinfremstilling til et uforglemmelig oplevelse.

Pakken indeholder:
- 27 enkeltdele til komplet samling af enheden
- Opstillingsbrochure på 4 sider met tips og råd

VIGTIGT: LÆS alle anvisningerne, inden du opstiller eller bruger din FastFerment

Komponentliste

1) Konisk gærtankhus - 1
2) Opsamlingskugle - 1
3) Venstre og højre vægbeslag - 2
4) 1" kugleventil - 1
5) 6" skruelåg - 1
6) 3-delt gærrør - 1
7) Gummitylle - 1
8) Slangestuds - 1
9) Tætningstape, rulle - 1
10) Slange - 1
11) Beholderbolte - 2
12) 6" pakning – 1 (denne skal sidde indvendigt i 6" skruelåg)
13) Bolte og skiver til vægbeslag - 4 af hver
14) Slangespændebånd - 1
15) Kugleventilfittings til opsamlingskugle - 4 (2 stk. skal sættes på ventilen)

Importeret af Brouwland
Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08

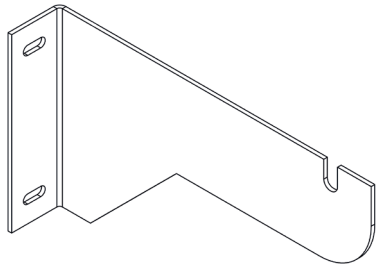
Fremstillet af Full Throttle Parts Inc.
Unit 105 - 264 Queens Quay West,
Toronto, Ontario, Canada M5J 1B5
www.FastFerment.com

Art.nr. 017.720.4

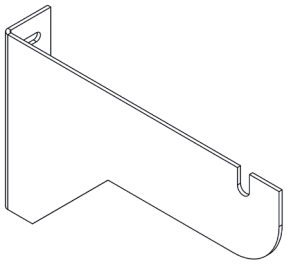
DK Anvisninger vedr. vægophængning

Kanterne på beslagene (med hullerne til skruerne) skal vende UDAD.

Monter beslagene på denne måde:



VENSTRE SIDE (set ind imod FastFerment)



HØJRE SIDE (set ind imod FastFerment)

Trin 1: Find stedet, hvor FastFerment skal ophænges, ved at placere to vægstolper ved siden af hinanden. Vægstolper står typisk 40,64 cm (16") fra hinanden, hvilket er ideelt til ophængssystemet. Beslagene skal anbringes på hver sin stolpe.

Trin 2: Hjemmebryggere, der tapper på flasker - marker et punkt på hver af stolperne i en højde af 101,6 cm (40"). Hvis du brygger til fad, skal du markere punkterne i en højde af 132,08 cm (52"). Sørg for, at mærkerne er i præcist samme højde, så enheden kommer til at hænge lige.

Trin 3: Anbring toppen af hvert af beslagene, så de kommer til at passe med markeringerne på stolperne. Sæt mærker i de 4 bolthuller i vægophænget, som ankerboltene skal anbringes i. Bor styrehuller, og monter de to beslag.

Trin 4: Skru de to bolte ind i siden af FastFerment pr. håndkraft, indtil de sidder fast. Stram dem ikke for meget.

VIGTIGT: Hvis boltene skrues for stramt ind i indsatserne, bliver indsatserne trykket ud, og det vil ikke længere være muligt at vægmontere enheden.

Trin 5: Anbring FastFerment på vægophængssystemet, og sørg for, at de 2 bolte hviler fuldstændigt i udsparingerne i vægophænget.

Bedste fremgangsmåder – Vigtigt

1. Sørg altid for at rengøre enheden omhyggeligt før brug ved hjælp af en blød svamp eller klud. Brug aldrig hårde genstande som f.eks. børster eller skrabere til at rengøre enheden. Det er vigtigt at undgå ridser indvendigt i FastFerment for at sikre, at tragtformen fungerer efter hensigten.
2. Det anbefales at adskille enheden fuldstændigt og rengøre den omhyggeligt hver 6. måned. En sådan rengøring er med til at give delene lang holdbarhed, og samtidig bliver dit øl og din vin af højere kvalitet. Der skal udvises særligt stor omhu for at forhindre beskadigelse af plastgevindene ved adskillelse og samling af enheden.
3. Monter FastFerment beskyttet imod direkte sollys
4. Det er bedst at undgå langtidsaldring i enheden, medmindre frirummet er fyldt med CO_2, ikke ilt.

DK

Klargøringsanvisninger til FastFerment

Trin 1: **Rengøring indvendigt i konussen og af komponenterne**
Det er meget vigtigt at rengøre din nye FastFerment inden brugen ved hjælp af de anbefalede Five Star-rengøringsmidler og en blød svamp eller klud.
FastFerment-enhederne er ikke skyllet eller rengjort inden forsendelsen. Rengør, og steriliser, om muligt ved iblødsætning, samtlige dele, inden enheden sættes sammen.

Trin 2: **Tape på gevinddele**
Tag den medfølgende tætningstape, og vikl tapen om følgende i gevindets retning:
1. Gevindet i bunden af den koniske gærtank
2. Gevindet på opsamlingskuglen
3. Gevindet på slangestudsen
4. Thermowell (Termorøret)

VIGTIGT: Hvis du sætter tætningstapen på baglæns, kan enheden blive utæt.

MONTERING AF THERMOWELL: Vær opmærksom på, at Thermowell ikke er skruet fast i FastFerment. Du skal først vikle den medfølgende teflontape omkring gevindet på Thermowell i gevindets retning. Der skal udvises særlig omhu for at sikre, at hungevindet i plastik ikke beskadiges ved montering og afmontering af Thermowell med henblik på rengøring. Sørg for at bruge teflontape på gevindet på Thermowell, når det monteres igen. Stram ikke for meget, da Brass Thermowell ellers vil beskadige plastikgevindet.

Trin 3: Skru 6” skruelåget på og af 10 gange for at tilkøre gevindet uden pakningen i skruelåget. (Ubesværet påsætning af 6” skruelåget på FastFerment kræver, at gevindet køres til.)

Trin 4: Sæt den massive ende af kugleventilen fast på den koniske gærtank.

Trin 5: Sæt en af kugleventilens fittings på opsamlingskuglen.

Trin 6: Sæt den anden af kugleventilens fittings på slangestudsen.

Trin 7: Sæt slangen på slangestudsen.

Trin 8: Sæt opsamlingskuglen på kugleventilen, og åbn ventilen.

Trin 9: Sæt tyllen i hullet i toppen af 6” skruelåget.

Trin 10: Sæt gærrøret i tyllen.

Trin 11: Sæt den samlede FastFerment i vægophænget ved hjælp af boltene og noterne i de to vægbeslag.

Trin 12: Fyld FastFerment, og skru 6” skruelåget i med pakningen.

Trin 13: God fornøjelse med dit første bryg!

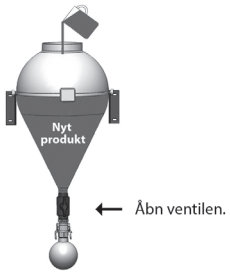
Trin 14: Se også ekstraudstyret til FastFerment som f.eks. standeren, bærestroppen, termometeret og den ekstra opsamlingskugle på www.FastFerment.com.
Mere tilbehør kommer snart!

5. Udsæt ikke monteringsboltene i siden af enheden for overdrevet tryk eller kraft. De er afprøvet og normeret til at holde op til 45 kg (100 lbs). For stor vægt kan trække metalindsatserne ud af den koniske tanks vægge og gøre vægophænget uanvendeligt, og samtidig kan strukturen i selve FastFerment tage skade.
6. Udsæt ikke systemet for direkte varme, herunder f.eks. fra en flamme eller en varmepistol. Dette vil få plastdelene til at smelte.
7. Rengøring af termorøret. Termorøret kan fjernes fra enheden. Termorøret er skruet ind i plastikvæggen på FastFerment. Der skal udvises særlig omhu for at sikre, at hungevindet i plastik ikke beskadiges ved afmontering af termorøret med henblik på rengøring, hvilket anbefales gjort hver 6. måned. Sørg for at bruge teflon-tætningstape på gevindet på termorøret, når det sættes på µ plads igen. Stram ikke for meget, da termorøret i messing ellers vil beskadige plastikgevindet.

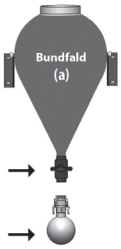
DK

FastFerment-proces

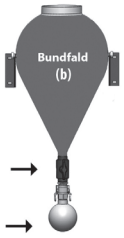
Trin 1:
Hæld produkt i FastFerment. Efterhånden som produktet gærer, vil bundfaldet falde ned og samle sig i opsamlingskuglen.



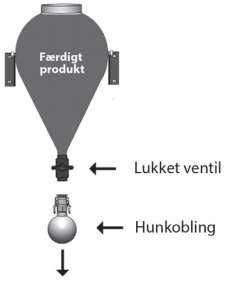
Trin 2:
(a) Når den primære gæring er gennemført, skal du lukke ventilen og frigøre opsamlingskuglen for at tømme den. Rengør, og steriliser som forberedelse til den sekundære gæring.



(b) Sæt opsamlingskuglen på igen, og åbn ventilen for at fortsætte med sekundær gæring.

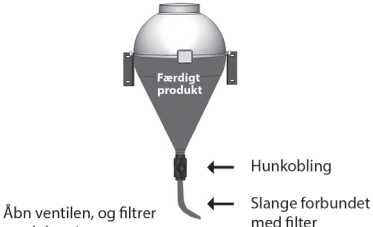


Trin 3:
Når den sekundære gæring er gennemført, skal du fjerne opsamlingskuglen og sterilisere den med henblik på senere brug. Produktet kan nu filtreres og tappes på flasker.



Trin 4:
Påsæt hunkoblingen med slangeadapteren og slangen til flasketapning eller filtrering af produktet.

FORSIGTIG Sørg altid for, at ventilen er lukket, inden opsamlingskuglen fjernes.



Hvis vi på nogen måde kan hjælpe, er du velkommen til at spørge:
info@brouwland.com • +32 11 40 14 08

ANSVARSBEGRÆNSNING
Full Throttle Parts Inc. eller Axle Plastic Inc. KAN UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER GØRES ANSVARLIG, DET VÆRE SIG KONTRAKTLIGT, ERSTATNINGSRETLIGT ELLER PÅ ANDEN MÅDE, FOR NOGEN FORM FOR HÆNDELIGE, SÆRLIGE, INDIREKTE, AFLEDTE ELLER PØNALE SKADER, HVILKET UDEN AT VÆRE BEGRÆNSET HERTIL OMFATTER SKADESERSTATNING FOR TABT ADGANG TIL ANVENDELSE, TIDSTAB, ULEMPER, ERHVERVSMÆSSIGE TAB, ELLER MISTEDE AVANCER, OPSPARINGER ELLER INDTJENINGER, OG DETTE GÆLDER UBEGRÆNSET I DET OMFANG, SÅDANNE FORBEHOLD ER TILLADT VED LOV, VEDR. ANVENDELSEN AF FastFerment og eventuelt tilbehør/dele, der måtte være knyttet til FastFerment